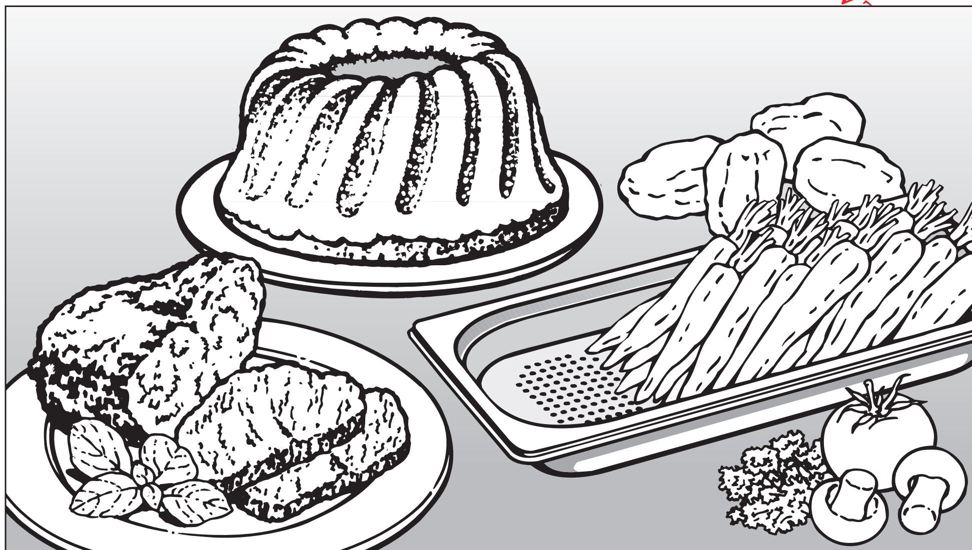
Miele

Gebruiksaanwijzing



Combi-stoomoven DGC 5080 XL

Lees **absoluut** de gebruiks-
en montageaanwijzing voor u het toestel opstelt,
installeert en in gebruik neemt.
Dat is veiliger voor uzelf en
u vermijdt schade aan het toestel.

nl - BE

M.-Nr. 09 150 070

Inhoud

Inhoud

Deze combi-stoomoven voldoet aan de voorgeschreven veiligheidsvoorschriften. Door ondeskundig gebruik kunnen gebruikers echter letsel oplopen en kan er schade optreden aan het toestel.

Lees deze gebruiks- en montage-aanwijzing daarom eerst aandachtig door voordat u deze combi-stoomoven in gebruik neemt. U vindt er belangrijke opmerkingen omtrent uw veiligheid, de installatie, het gebruik en het onderhoud van uw toestel. Dat is veiliger voor uzelf en u voorkomt schade aan het toestel.

Bewaar de gebruiks- en montage-aanwijzing en geef ze door aan wie het toestel eventueel na u gebruikt.

Juist gebruik

▶ Deze combi-stoomoven is bedoeld voor gebruik in het huishouden en gelijkaardige omgevingen.

▶ Gebruik de combi-stoomoven enkel voor toepassingen in huishoudelijke context die in deze gebruiksaanwijzing vermeld staan.
Gebruik voor andere doeleinden is niet toegelaten. Miele is niet verantwoordelijk voor schade die wordt veroorzaakt door een ander gebruik dan wat hier wordt vermeld of door foutieve bediening.

▶ De combi-stoomoven is niet bestemd voor gebruik buiten.

▶ Personen die door hun fysieke, zintuiglijke of geestelijke mogelijkheden of hun onervarenheid of gebrek aan kennis niet in staat zijn om de combi-stoomoven veilig te bedienen, mogen dit toestel alleen onder het toezicht of de begeleiding van een verantwoordelijk iemand gebruiken.

Kinderen in het huishouden

▶ Maak gebruik van de blokkering om te vermijden dat kinderen het toestel per ongeluk inschakelen.

▶ Hou kinderen die in de buurt van de combi-stoomoven komen in het oog. Laat kinderen nooit met het toestel spelen.

▶ Kinderen jonger dan acht jaar moeten uit de buurt van de combi-stoomoven worden gehouden, tenzij ze constant in het oog worden gehouden.

▶ Kinderen vanaf acht jaar mogen de combi-stoomoven zonder toezicht bedienen of reinigen, maar alleen wanneer hun de bediening of reiniging van het toestel zo uitgelegd is dat ze het veilig kunnen bedienen of reinigen. Kinderen moeten de eventuele risico's van een foutieve bediening of omgang kunnen beseffen.

▶ Zorg ervoor dat kinderen de toesteldeur niet openen terwijl het toestel in werking is. Hou kinderen van het toestel weg totdat het is afgekoeld en er geen gevaar meer bestaat dat ze er zich aan verbranden.

▶ Verbied kinderen op de open toesteldeur te gaan staan of zitten. Laat ook niet toe dat ze zich aan de deur laten hangen.

▶ Delen van de verpakking, bijv. folie of piepschuim, kunnen voor kinderen gevaar inhouden. Kinderen kunnen verstikken! Bewaar deze delen van de verpakking buiten hun bereik en verwijder de verpakking ook zo vlug mogelijk.

Technische veiligheid

▶ Controleer vóórdat de combi-stoomoven wordt geïnstalleerd of het toestel zichtbaar beschadigd is. Is dat het geval, neem het toestel dan in geen geval in gebruik. Een beschadigd toestel kan uw veiligheid in gevaar brengen.

▶ Vergelijk zeker eerst de aansluitgegevens (spanning en frequentie) op het typeplaatje met die van uw elektrische installatie. Sluit daarna pas uw combi-stoomoven aan.
Deze gegevens dienen absoluut overeen te stemmen. Anders treedt er schade op aan uw toestel. Vraag bij twijfel inlichtingen aan een elektricien.

▶ De elektrische veiligheid van de combi-stoomoven is alleen gewaarborgd als het toestel wordt aangesloten op een volgens de voorschriften geïnstalleerd aardsysteem. Het is belangrijk dat u dit controleert.
Laat de elektrische installatie in uw woning bij twijfel door een elektricien controleren. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die werd veroorzaakt doordat de aardleiding onderbroken was of gewoon ontbrak. Er bestaat in dat geval onder andere gevaar voor elektrische schokken.

▶ Wordt de stekker van de aansluitkabel verwijderd, laat het toestel dan uitsluitend door een vakman of vakvrouw inbouwen en aansluiten. Uw installateur is precies op de hoogte van de toepasselijke voorschriften en houdt zich daar strikt aan. Wanneer er bij het inbouwen of aansluiten van het toestel fouten worden gemaakt, kan de fabrikant niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die daar eventueel het gevolg van is.

▶ Gebruik de combi-stoomoven enkel in ingebouwde toestand. Enkel dan is een veilige werking gewaarborgd.

▶ Open in geen geval de behuizing van de combi-stoomoven.
Wanneer u aansluitingen onder spanning aanraakt of de elektrische en mechanische constructie wijzigt, kan dat voor u gevaar opleveren. Het kan ook tot storingen in de werking van de combi-stoomoven leiden.

▶ Installatie-, onderhouds- en herstellingswerken mogen alleen worden uitgevoerd door vakmensen die door de fabrikant erkend zijn.
Door ondeskundig uitgevoerde installatie-, onderhouds- of herstellingswerken kunnen er voor de gebruiker aanzienlijke risico's ontstaan waarvoor de fabrikant niet aansprakelijk kan worden gesteld.

▶ Als de aansluitkabel beschadigd is moet een elektricien de kabel vervangen door een speciale aansluitkabel van het type H 05 VV-F (PVC-isolatie). Deze kabel is verkrijgbaar bij de fabrikant of de Service After Sales van Miele.

▶ Defecte onderdelen mogen enkel worden vervangen door originele Miele-wisselstukken. Enkel dan bent u zeker dat ze ten volle voldoen aan de eisen die Miele qua veiligheid stelt.

▶ Tijdens installatie-, onderhouds- en herstellingswerken moet het toestel van het elektriciteitsnet losgekoppeld zijn. Het toestel is pas stroomloos als aan een van deze voorwaarden is voldaan:

- De zekeringen in uw zekeringkast zijn uitgeschakeld.
- De schroefzekeringen in uw zekeringkast zijn helemaal uitgedraaid.
- De stekker is uit het stopcontact getrokken.
  Trek bij toestellen met stekker niet aan de kabel maar aan de stekker om het toestel los te koppelen van het elektriciteitsnet.

▶ Laat u de combi-stoomoven tijdens de garantieperiode herstellen, dan mag dat enkel gebeuren door een technicus die door de fabrikant erkend is. Anders is er bij schade achteraf geen aanspraak meer op garantie.

▶ Gebruik uit veiligheidsoverwegingen geen stopcontactenblokken of verlengkabels om de combi-stoomoven aan te sluiten. Die bieden niet voldoende de veiligheidsgaranties. Er bestaat onder andere gevaar voor oververhitting.

Veilig gebruik

▶ Bescherm uw handen telkens als u met het hete toestel omgaat. Maak gebruik van ovenwanten, pannenlappen of iets dergelijks. Zorg ervoor dat dit textiel niet nat of vochtig is. Anders wordt de warmte sterker overgedragen en kunt u zich verbranden.

▶ Houd het toestel onder toezicht als u olie of vet gebruikt. Olie en vet kunnen door oververhitting ontvlammen. Brandgevaar!

▶ Als heet vet of hete olie toch eens ontvlamt, probeer het dan niet met water te blussen! Verstik het vuur, bijv. met een deken of een brandblusapparaat.

▶ Volg de aanbevolen grilltijden wanneer u de functies "Grill groot", "Grill klein" en "Circulatiegrill" gebruikt. Bij te lange grilltijden kunnen de gerechten uitdrogen en zelfs ontvlammen. Brandgevaar!

▶ Gebruik de functies "Grill groot", "Grill klein" en "Circulatiegrill" niet voor het afbakken van broodjes of brood. Gebruik deze functies ook niet om bloemen of kruiden te drogen. Brandgevaar! Gebruik hiervoor "Hetelucht plus" of "Boven-onderwarmte".

▶ Om voedingsmiddelen in de oven te bereiden, wordt vaak gebruikgemaakt van alcoholhoudende dranken. Door de hoge temperaturen verdampt de alcohol. Hou ermee rekening dat de damp in ongunstige omstandigheden kan ontvlammen op de hete verwarmingselementen. Brandgevaar!

▶ Als u de stoomovenpannen in het toestel plaatst of eruit haalt, let er dan op dat de inhoud niet overloopt. Vermijd contact met de hete stoom en met de hete ovenwanden. Er is gevaar voor verbranding!

▶ Bewaar geen brandbare voorwerpen in de ovenruimte. Wanneer u het toestel dan per ongeluk inschakelt, bestaat er brandgevaar.

▶ Verwarm in dit toestel nooit gesloten conservenblikken. Maak ook geen voedsel in blik in. Door overdruk kunnen die uiteenspatten en de ovenruimte beschadigen. Ook loopt u het risico u te verbranden of andere letsels op te lopen.

▶ Gebruik het toestel nooit zonder bodemzeef, want grove voedselresten kunnen de waterafvoer en de pomp verstoppen.

▶ Als u voor het koken met stoom kunststofkookgerei gebruikt, kies dan een soort die bestand is tegen temperaturen tot 100 °C en tegen stoom. Kookgerei in andere kunststof kan smelten of broos worden.

▶ Gebruik bij de combinatie stoom/hete lucht geen siliconenbakvormen, want die zijn niet bestand tegen de stoom.

▶ Plaats geen potten, pannen of stoomovenpannen rechtstreeks op de bodem van de ovenruimte. Plaats bakplaten niet rechtstreeks op de bodem van de ovenruimte.

▶ Leg nooit aluminiumfolie op de bodem van de ovenruimte en gebruik nooit bekledingen uit aluminiumfolie die in de handel worden aangeboden om ovenruimten te beschermen tegen vervuiling. Ze veroorzaken een warmteophoping, beïnvloeden de braad- en bakresultaten aanzienlijk en blokkeren de stoomtoegang.

▶ Bewaar de spijzenthermometer niet in de ovenruimte; als u hem bij het volgende gebruik vergeet, kan hij beschadigd raken.

▶ Gebruik het toestel niet om het vertrek te verwarmen. Door de hoge temperaturen bestaat er brandgevaar voor licht ontvlambare voorwerpen in de omgeving van het toestel. Bovendien vermindert hierdoor de levensduur van het toestel.

▶ Bewaar geen klaargemaakte gerechten in de ovenruimte en gebruik voor het bereiden geen voorwerpen die kunnen roesten. Dat kan tot corrosie van het toestel leiden.

▶ Wanneer u een elektrisch toestel, bijv. een handmixer, gebruikt in de buurt van de combi-stoomoven, zorgt u ervoor dat de aansluitkabel niet geklemd raakt wanneer u de toesteldeur opent en sluit. De isolatie van de kabel kan beschadigd raken.
Er bestaat gevaar voor elektrische schokken!

▶ Zet geen zware voorwerpen op de open toesteldeur. De deur kan maximaal 10 kg dragen.

▶ Gebruik het toestel nooit zonder lampafdekking. De stoom zou immers in aanraking kunnen komen met onderdelen van het toestel die onder spanning staan en zo kortsluiting veroorzaken. Bovendien zouden elektrische onderdelen beschadigd kunnen raken.

▶ Als het toestel is ingebouwd achter een meubeldeur, mag het alleen worden gebruikt wanneer de meubeldeur is geopend.
Sluit de meubeldeur pas wanneer het toestel volledig droog is.

Toebehoren

▶ Gebruik alleen de speciale spijzenthermometer van Miele. Als de spijzenthermometer aan vervanging toe is, moet u deze vervangen door een originele spijzenthermometer van Miele. Die vindt u bij uw Miele-handelaar of via de Service After Sales van Miele.

De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die ontstaan is doordat deze veiligheidsrichtlijnen niet in acht werden genomen.

Recycleerbare verpakking

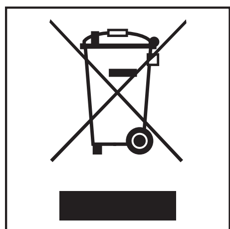
De verpakking behoedt het toestel voor transportschade. Er werd voor milieuvriendelijk en recycleerbaar verpakkingsmateriaal gekozen.

Het recycleren van het verpakkingsmateriaal vermindert de afvalproductie en het gebruik van grondstoffen. Uw handelaar neemt de verpakking terug.

Het afdanken van het apparaat

Oude elektrische en elektronische apparaten bevatten vaak nog waardevolle materialen. Ze bevatten echter ook schadelijke stoffen die voor het functioneren en de veiligheid van het apparaat nodig waren. Als u het apparaat bij het gewone afval doet of bij verkeerde behandeling kunnen deze stoffen schadelijk zijn voor de gezondheid en het milieu. Verwijder het afgedankte apparaat dan ook nooit met het gewone afval.

Bij de aankoop van uw nieuw toestel heeft u een bijdrage betaald. Die wordt volledig gebruikt voor de toekomstige recyclage van dat toestel. Dat bevat trouwens nog waardevol materiaal. Door te recycleren wordt er dan ook **minder verspild en vervuild**.



Als u vragen heeft omtrent het afdanken van uw oud toestel, neem dan contact op met

– de handelaar bij wie u het kocht

of

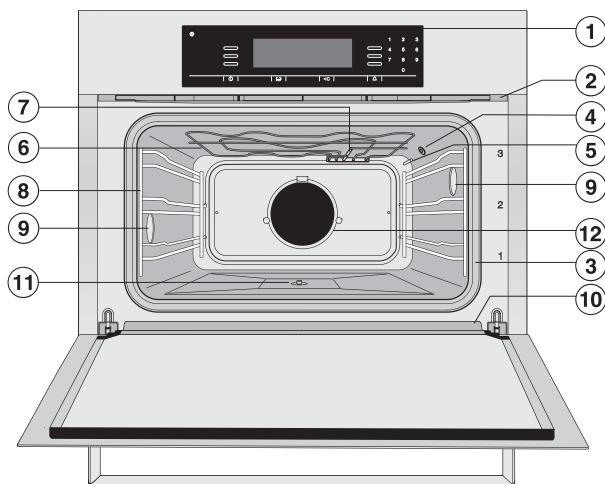
– de firma Recupel,
  telefoon 02 706 86 10,
  website: www.recupel.be

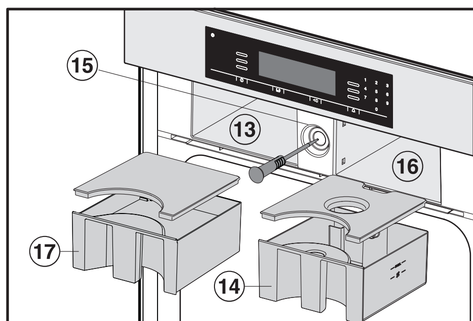
of

– uw gemeentebestuur als u uw toestel naar een containerpark brengt.

Zorg er ook voor dat het toestel intussen kindveilig wordt bewaard voor u het laat wegbrengen.

Vooraanzicht





① Bedieningspaneel

② Wasemafvoer

③ Deurdichting

④ Vochtsensor

⑤ Temperatuurvoeler

⑥ Verwarmingselement voor bovenwarmte/de grill

⑦ Ontvangstantenne voor de draadloze spijzenthermometer

⑧ Steunroosters met 3 inschuifniveaus

⑨ Ovenverlichting

⑩ Opvanggootje

⑪ Afvoer

⑫ Vetfilter

⑬ Inschuifvak voor het condenswaterreservoir

⑭ Waterreservoir voor vers water

⑮ Bewaarkoker voor de draadloze spijzenthermometer

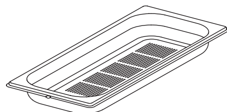
⑯ Inschuifvak voor het waterreservoir voor vers water

⑰ Condenswaterreservoir

Bijgeleverd toebehoren

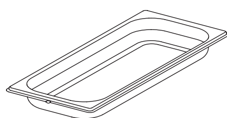
U kunt het bijgeleverde toebehoren (en ander toebehoren) ook apart kopen (zie rubriek "Mits toeslag verkrijgbaar toebehoren").

DGGL 20



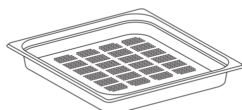
1 stoompan met gaatjes
Inhoud: 2,4 l / Nuttige inhoud: 1,8 l
450 x 190 x 40 mm (B x D x H)
- wordt tussen de steunen van een inschuifniveau in de steunroosters geschoven -

DGG 20



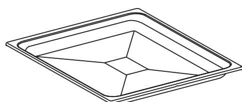
1 stoompan zonder gaatjes
Inhoud: 2,4 l / Nuttige inhoud: 1,8 l
450 x 190 x 40 mm (B x D x H)
- wordt tussen de steunen van een inschuifniveau in de steunroosters geschoven -

DGGL 12



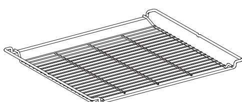
1 stoompan met gaatjes
Inhoud: 5,4 l / Nuttige inhoud: 3,3 l
450 x 390 x 40 mm (B x D x H)
- wordt tussen de steunen van een inschuifniveau in de steunroosters geschoven -

Universele bakplaat



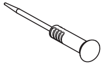
1 universele bakplaat
- wordt tussen de steunen van een inschuifniveau in de steunroosters geschoven -

Combi-rooster



- wordt tussen de steunen van een inschuifniveau in de steunroosters geschoven -

Spijzenthermometer



Om tot op de graad nauwkeurig te braden
Meet de temperatuur binnenin het vlees (kerntemperatuur)

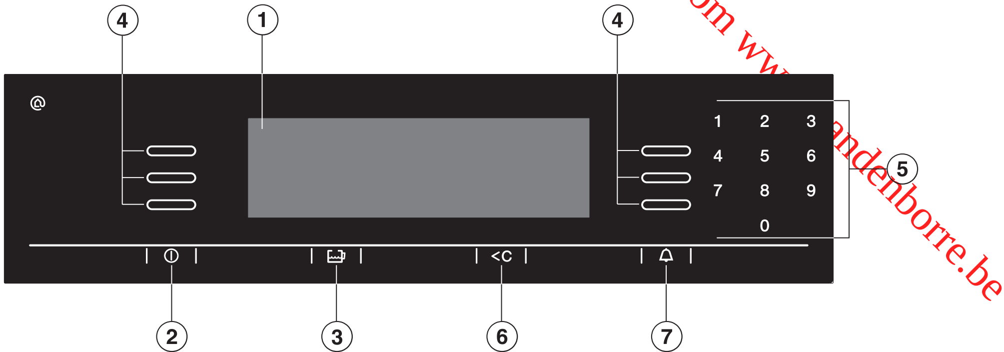
Ontkalkingstabletten

Om het toestel te ontkalken

Miele-kookboeken "Koken met stoom met de combi-stoomoven"

Koken en genieten met Miele
De beste recepten uit de keuken van Miele

Display / sensortoetsen



Het toestel wordt bediend via het display① en de elektronische sensortoetsen ② - ⑦, die u naast en onder het display vindt. De sensortoetsen reageren op vingercontact. Elke aanraking wordt met een geluidssignaal bevestigd.
U kunt het volume van het toetsgeluid wijzigen in het menu "Instellingen" (zie rubriek "Instellingen / Volume").

	Toets	Functie
②	ⓘ	Hiermee kunt u het toestel in- en uitschakelen.
③	[symbool]	Hiermee kunt u het bedieningspaneel automatisch openen/sluiten.
④	⬭	Hiermee kunt u bladeren in het menu. Hiermee kunt u ook het menupunt of de waarde naast de desbetreffende toets selecteren. (U kunt een menupunt of waarde selecteren als de desbetreffende toets oplicht.)
⑤	0,1, 2, ...	Hiermee kunt u de temperaturen instellen. Hiermee kunt u ook de tijden instellen. (U kunt een temperatuur of tijd instellen of dient een temperatuur of tijd in te stellen als deze toetsen oplichten.)
⑥	<C	Hiermee kunt u teruggaan naar het vorige niveau. Hiermee kunt u ook de laatste instelling/invoer wissen.
⑦	🔔	Kookwekker in- en uitschakelen. Kookwekkertijd selecteren.

Display

Op het display verschijnen symbolen naast de tekst:

Symbool	Betekenis
●	Dit symbool verschijnt naast een menupunt of een instructie (bijv. "Verder") waarnaast zich een toets bevindt. U kunt het gewenste punt selecteren door de sensortoets ernaast aan te raken.
	Er kunnen maximaal 3 keuzemogelijkheden tegelijk worden weergegeven. Als er meerdere keuzes zijn, verschijnen deze pijltjes.
- - - -	Na de laatste keuzemogelijkheid ziet u een streepjeslijn. Daarna wordt opnieuw het begin van de lijst weergegeven.
+ / -	Hiermee kunt u de temperaturen instellen. Hiermee kunt u ook de tijden instellen. (Deze worden alleen weergegeven als u een temperatuur of tijd kunt instellen of dient in te stellen.)
✓	De huidige instelling wordt met een vinkje aangeduid.
	Opwarmfase
	Afkoelfase
	Kerntemperatuur
	Waterstand in het waterreservoir: Gevuld Halfvol Weinig water
	Starttijd
	Programma afgerond
	Spoelen
	"Blokkering" is ingesteld op "Toelaten": "Uit" = bediening is mogelijk. "Aan" = het toestel kan niet worden bediend.

Bedieningspaneel

Achter het bedieningspaneel bevinden zich het waterreservoir voor vers water, het condenswaterreservoir en de spijzenthermometer. Raak de sensortoets aan om het bedieningspaneel automatisch te openen of te sluiten.
Het bedieningspaneel is uitgerust met een antiklembeveiliging. Als het openen/sluiten wordt gehinderd, wordt het proces afgebroken. Raak de greep van de toesteldeur dus niet aan terwijl het bedieningspaneel opent of sluit!

Waterreservoir voor vers water

Het maximale vulvolume bedraagt 1,2 liter, het minimale vulvolume 1,0 liter. Aan de binnen- en buitenkant van het waterreservoir bevinden zich markeringen. De bovenste markering mag in geen geval worden overschreden!
Het maximale vulvolume volstaat voor een bereiding van ca. 2 uur, het minimale vulvolume volstaat voor een bereiding van ca. 30 minuten. Dit op voorwaarde dat de deur niet wordt geopend. Het waterpeil in het waterreservoir wordt tijdens de werking aangegeven met een symbool op het display.

Condenswaterreservoir

De condens die bij een bereiding met stoom wordt gevormd, wordt door het toestel weggepompt naar het condenswaterreservoir. Het maximale vulvolume bedraagt 1,2 liter.

Vetfilter

De vetfilter moet altijd geplaatst zijn voordat u een braadproces begint. Als u kookt met stoom, moet u deze verwijderen. Verwijder voor het bakken altijd de filter. Anders kan het gebak niet gelijkmatig bruin worden (uitzondering: pruimentaart en rijkelijk belegde pizza).

Spijzenthermometer

De spijzenthermometer meet de temperatuur in het gerecht: de zogenaamde kerntemperatuur. Met de spijzenthermometer kunt u de temperatuur tijdens een bereiding nauwkeurig controleren.

In het boekje "Gebruikstips" vindt u alle informatie over het gebruik ervan.

Temperatuur / kerntemperatuur

Voor bepaalde bereidingsfuncties is een voorgeprogrammeerde temperatuur beschikbaar, naast een eventuele kerntemperatuur voor de spijzenthermometer. U kunt de voorgeprogrammeerde temperatuur binnen een bepaald bereik wijzigen voor een bepaalde bereiding (zie rubriek "Bereidingsfuncties en overige functies") of voor alle bereidingen (zie rubriek "Instellingen"). U kunt de kerntemperatuur binnen het door het toestel weergegeven bereik wijzigen voor een bepaalde bereiding of bereidingsstap.

Duur (bereidingstijd)

Afhankelijk van de bereidingsfunctie kunt u een duur tussen 1 minuut en 6, 10 of 12 uur instellen.
Voor de programma's "Automatic", "Onderhoud" en "Menu bereiden" is een duur in de fabriek ingesteld. Deze kunt u niet wijzigen.

Bij bereidingsfuncties en programma's met alleen stoomwerking begint het aftellen van de duur zodra de ingestelde temperatuur is bereikt. Bij alle andere bereidingsfuncties/programma's begint het aftellen onmiddellijk.

Vochtigheid

De bereidingsfuncties "Combinatiegaren" en "Opwarmen" werken met een combinatie van hete lucht en vochtigheid. U kunt de vochtigheid binnen het door het toestel weergegeven bereik wijzigen voor een bepaalde bereiding of bereidingsstap.

Geluiden

Na het inschakelen, terwijl de stoomoven in werking is en na het uitschakelen is een (brommend) geluid te horen.
Dit geluid wijst niet op een storing of een defect. Het duidt erop dat er water wordt aangevoerd of weggepompt.
Terwijl het toestel in werking is, hoort u ventilatorgeluiden.

Opwarmfase

Terwijl het toestel opwarmt om de ingestelde temperatuur te bereiken, wordt op het display de stijgende ovenruimtetemperatuur in combinatie met "Opwarmfase" weergegeven (uitzondering: "Automatic", "Menu bereiden", "Opwarmen" en "Onderhoud").

Koken met stoom

Bij "Koken met stoom" is de duur van de opwarmfase afhankelijk van de hoeveelheid voedingsmiddelen en de temperatuur van het voedsel. Doorgaans duurt de opwarmfase ca. 7 minuten. Als gekoelde of diepgevroren voedingsmiddelen worden bereid, duurt de opwarmfase langer.

Stoomreductie

bij "Koken met stoom"

Als u een bereiding met stoom uitvoert met een temperatuur van meer dan 75 °C, wordt na afloop van de bereiding automatisch de functie "Stoomreductie" ingeschakeld. De functie zorgt ervoor dat er minder stoom ontsnapt wanneer u de deur opent. Op het display wordt "Stoomreductie" weergegeven in combinatie met "Programma afgerond". U kunt de functie uitschakelen (zie rubriek "Instellingen / Stoomreductie").

Warmhouden

bij "Koken met stoom"

Als het toestel na afloop van een bereiding met stoom niet wordt uitgeschakeld, wordt na enige tijd automatisch de functie "Warmhouden" gestart. De voedingsmiddelen worden maximaal 15 minuten warmgehouden op een temperatuur van 70 °C.

U kunt de functie uitschakelen (zie rubriek "Instellingen / Warmhouden").

Hou er rekening mee dat delicate gerechten (vooral vis) tijdens het warmhouden mogelijk nog verder worden gestoomd.

Ovenverlichting

Het toestel is in de fabriek zo ingesteld dat de verlichting van de ovenruimte na het starten uitschakelt om energie te besparen.

U kunt de verlichting van de ovenruimte tijdens de werking even inschakelen door een niet-actieve sensortoets links of rechts van het display aan te raken.
Als u wilt dat de ovenruimte tijdens de werking constant verlicht is, dient u de fabrieksinstelling te wijzigen (zie rubriek "Instellingen / Verlichting").

Als de deur na het einde van een bereidingsproces geopend blijft, schakelt de verlichting van de ovenruimte na 5 minuten automatisch uit. Als u de ovenruimte wilt reinigen, kunt u de verlichting inschakelen (zie rubriek "Extra functies / Verlichting").

De ovenverlichting geeft warmte af. Als u met temperaturen lager dan 60 °C werkt, selecteert u de instelling "15 seconden aan".

Meer informatie over de bediening van uw toestel en handige tips en trucs vindt u in de bijgeleverde boekjes "Gebruikstips" en "Automatische programma's".

Het toestel in gebruik nemen

Zodra het toestel is aangesloten op het elektriciteitsnet, wordt het automatisch ingeschakeld.

Op het display verschijnt een welkomstbegroeting. Vervolgens wordt u gevraagd enkele basisinstellingen in te stellen die nodig zijn om het toestel te gebruiken.

Volg de instructies op het display.

Taal instellen

Na de begroeting wordt u gevraagd de taal in te stellen:

- Raak een van de sensortoetsen naast de pijlen zolang aan tot de gewenste taal wordt weergegeven op het display.
- Raak de sensortoets links van de gewenste taal aan.

De keuze wordt aangegeven met een ✓.
Hebt u per ongeluk een taal ingesteld die u niet begrijpt? Zoek dan in het menu naar ⚑ om het submenu "Taal" te openen.

- Raak de sensortoets naast "OK" (rechtsonder van het display) aan om te bevestigen.

Tijdformaat

Er wordt u gevraagd het tijdformaat in te stellen. In de fabriek werd 24-uursweergave voor de dagtijd ingesteld.

- Raak de sensortoets naast het gewenste tijdformaat aan.
- Raak de sensortoets naast "OK" aan om te bevestigen.

Dagtijd

Vervolgens wordt u gevraagd de dagtijd in te stellen.

U kunt hiervoor de sensortoetsen naast **+** en **-** gebruiken of de cijfersensortoetsen.

Stel de dagtijd in met 4 cijfers. Voorbeeld: tien over negen 's morgens = 09:10.

■ Stel de uren en minuten in en bevestig met "OK".

Weergave van de dagtijd

Vervolgens wordt u gevraagd wanneer de dagtijd moet worden weergegeven:
"Aan" = De dagtijd wordt altijd weergegeven.
"60 seconden aan" = De dagtijd wordt na het uitschakelen nog 60 seconden weergegeven.
"Geen weergave" = De dagtijd wordt alleen weergegeven wanneer het toestel is ingeschakeld.

■ Selecteer de gewenste instelling.

Bevestig met "OK". Na de bevestiging wordt weergegeven

- dat uw toestel voorbereid is op het Miele@home-systeem.
- dat de ingebruikneming succesvol is afgesloten.

■ Bevestig telkens met "OK".

Na de bevestiging van de laatste melding is het toestel klaar voor gebruik.

Kleef het typeplaatje dat u vindt bij de documentatie, op de daarvoor bestemde plaats in de rubriek "Typeplaatje".

In de fabriek zijn de functies van het toestel getest. Daardoor is het mogelijk dat er tijdens het transport resterend water uit de leidingen in de ovenruimte terechtkomt.

Eerste reiniging

Verwijder eventuele beschermfolies.

Waterreservoirs

Verwijder de waterreservoirs uit het toestel en spoel ze met de hand of in de afwasautomaat.

Toebehoren / ovenruimte

Verwijder alle toebehoren uit de ovenruimte en reinig het.
De stoomovenpannen mogen worden gereinigd in de afwasautomaat.
De universele bakplaat en het combi-rooster zijn veredeld met PerfectClean en mogen alleen met de hand worden gereinigd. Neem de instructies in de rubriek "PerfectClean" in acht.

Reinig de ovenruimte met een vochtige doek om stof en eventuele verpakkingsresten te verwijderen.

Kooktemperatuur aanpassen

Start de bereidingsfunctie "Koken met stoom" / "Universeel" ("Stomen universeel"). Stel hierbij een duur van 15 minuten en een temperatuur van 100 °C in. Ga te werk zoals beschreven in de rubriek "Bedieningsprincipe".

Hierdoor worden de watervoerende delen doorgespoeld en wordt het toestel aangepast aan de kooktemperatuur van het water. De kooktemperatuur wordt bepaald door de hoogteligging van uw woonplaats.
Bij dit aanpassingsproces komt er meer stoom vrij dan bij normaal gebruik.

Bent u **verhuisd** en ligt uw nieuwe woonplaats minstens 300 meter hoger of lager dan uw oude woonplaats, dan dient u het toestel aan te passen aan de gewijzigde kooktemperatuur van het water. Voer hiertoe het ontkalkingsprogramma uit (zie rubriek "Reiniging en onderhoud" / "Onderhoud" / "Ontkalken").

Toestel opwarmen

Om het ringverwarmingselement te ontvetten, start u de bereidingsfunctie "Hetelucht plus" terwijl het toestel leeg is. Stel hierbij een duur van 30 minuten en een temperatuur van 200 °C in. Ga te werk zoals beschreven in de rubriek "Bediening".

Er treedt geurvorming op wanneer het verwarmingselement voor het eerst wordt opgewarmd.
Die geur en de damp die eventueel ontstaat trekken na enige tijd weg. Deze verschijnselen wijzen niet op een verkeerde aansluiting noch op een defect aan het toestel. Zorg hierbij voor een goede ventilatie van de keuken.

Bereidingsfuncties en overige functies

Meer informatie over de volgende (bereidings)functies vindt u in de bijgeleverde boekjes "Gebruikstips" en "Automatische programma's". Hierin vindt u ook handige tips en trucs voor de bediening van uw toestel.

(Bereidings)functie / Menu	Voorgeprogrammeerde temperatuur	Instelbaar temperatuurbereik
Combinatiegaren		
Hetelucht plus Om te braden en te bakken	°C 150 °F 302	°C 30 - 225 °F 85 - 437
Boven-onderwarmte Om te braden en te bakken	°C 150 °F 302	°C 30 - 225 °F 85 - 437
Grill	°C 225 °F 437	°C 150 - 225 °F 300 - 437
Koken met stoom		
Universeel (Stomen universeel) Om alle soorten voedsel te bereiden, in te maken en uit te persen en voor speciale toepassingen	°C 100 °F 212	°C 40 - 100 °F 105 - 212
Menu bereiden Om verschillende voedingsmiddelen tegelijk te bereiden	-	-
Hetelucht plus Om te bakken op meerdere inschuifniveaus.	°C 150 °F 302	°C 30 - 225 °F 85 - 437
Boven-onderwarmte Om traditionele recepten te bakken en soufflés te bereiden	°C 150 °F 302	°C 30 - 225 °F 85 - 437
Bovenwarmte Om de bovenkant van een gerecht na te bakken, om te gratineren, om ovenschotels met een korstje te bedekken en om hoog gebak te bakken	°C 190 °F 375	°C 100 - 225 °F 210 - 437

(Bereidings)functie / Menu	Voorgeprogrammeerde temperatuur	Instelbaar temperatuurbereik
Onderwarmte Selecteer deze bereidingsfunctie aan het einde van de bereidingstijd, als de taart/cake, het gebak of het gerecht aan de onderzijde bruiner moet worden	°C 190 °F 375	°C 100 - 225 °F 210 - 437
Grill groot Voor het grillen van grote hoeveelheden platte gerechten en voor het gratineren in grote vormen	°C 225 °F 437	°C 150 - 225 °F 300 - 437
Grill klein Voor het grillen van kleinere hoeveelheden platte gerechten en voor het gratineren in kleine vormen	°C 225 °F 437	°C 150 - 225 °F 300 - 437
Circulatiegrill Om voedsel met een grote diameter te grillen, bijv. rollades en gevogelte	°C 170 °F 338	°C 50 - 225 °F 120 - 437
Intensief bakken Om taarten met een vochtige garnering te bakken	°C 150 °F 302	°C 50 - 225 °F 120 - 437
Auto **Automatic** De selectielijst met de beschikbare automatische programma's wordt opgeroepen	-	-
Eigen programma's Om bereidingsprocessen samen te stellen en op te slaan	-	-
Opwarmen Om voedingsmiddelen die al zijn bereid, behoedzaam op te warmen	°C 130 °F 265	°C 120 - 140 °F 250 - 285

(Bereidings)functie / Menu	Voorgeprogrammeerde temperatuur	Instelbaar temperatuurbereik
Ontdooien Om diepgevroren producten behoedzaam te ontdooien	°C 60 °F 140	°C 50 - 60 °F 120 - 140
Speciaal gebak Voor roerdeeg	°C 150 °F 302	°C 30 - 225 °F 85 - 437
Verlichting	-	-
Onderhoud **Bevochtigen** **Drogen** **Ontkalken** **Spoelen**	-	-
Instellingen Fabrieksinstellingen wijzigen	-	-

Controleer voor elke bereiding of de bodemzeef juist is geplaatst, want grove voedselresten kunnen de wateraf-voer verstoppen.

Waterreservoir vullen

Raak de greep van de toesteldeur niet aan terwijl het be-dieningspaneel opent of sluit! U kunt vastgeklemd raken!

- Raak de sensortoets aan om het bedieningspaneel te openen.
- Verwijder het waterreservoir voor vers water (rechts) en vul het minstens tot aan de markering "min.".

Gebruik **uitsluitend koud leidingwater** (met een tempera-tuur van minder dan 20 °C) en zeker geen gedistilleerd water, mineraalwater of andere vloeistoffen!

- Schuif het waterreservoir tot aan de aanslag in het toestel.
- Raak de sensortoets aan om het bedieningspaneel te sluiten.

(Bereidings)functie selecteren

- Raak ⓘ aan om het toestel in te schakelen.
- Als de gewenste (bereidings)functie niet wordt weergege-ven, raakt u een van de verlichte sensortoetsen naast de pijlen rechts op het display aan tot de (bereidings)functie wordt weergegeven.
- Selecteer de (bereidings)functie door links de sensortoets ernaast aan te raken.

Temperatuur / kerntemperatuur instellen

- Als u met de voorgeprogrammeerde temperatuur wilt wer-ken, bevestigt u met "OK". Wilt u deze temperatuur wijzi-gen, dan stelt u met - / + of de cijfersensortoetsen de ge-wenste temperatuur in en bevestigt u met "OK".

Duur instellen

- Stel met **+ / -** of met de cijfersensortoetsen de gewenste duur in en bevestig met "OK".
  Stelt u de duur in met de cijfersensortoetsen, dan moet u deze instellen in uren en minuten zodra deze hoger is dan 59 minuten.
  Voorbeeld: duur van 80 minuten = 1:20.

Vochtigheid instellen

(bij "Combinatiegaren" en "Opwarmen")

- Stel met **+ / -** of met de cijfersensortoetsen de gewenste vochtigheid in en bevestig met "OK".

Na afloop van de bereiding

Op het einde van het bereidingsproces weerklinkt een geluidsignaal en verschijnt "Programma afgerond" op het display.
Bij sommige bereidingsfuncties verschijnt ook "Stoomreductie". Wacht totdat "Stoomreductie" verdwijnt. Pas dan mag u de toesteldeur openen en het voedsel (gerecht) uit het toestel halen.

- Schakel het toestel uit.

> Als u de stoomovenpannen in het toestel plaatst of eruit haalt, let er dan op dat de inhoud niet overloopt. Vermijd contact met de hete stoom en met de hete ovenwanden. Er is gevaar voor verbranding!

Spoelen

Wanneer u het toestel uitschakelt nadat u een bereiding met stoom hebt uitgevoerd, wordt "Apparaat wordt gespoeld" weergegeven op het display. Voer dit proces in elk geval uit. Zo zorgt u ervoor dat eventuele voedselresten uit het systeem worden gespoeld. Volg de instructies op het display.

Na het gebruik

- Neem het waterreservoir uit het toestel en giet het leeg. Wanneer u het waterreservoir wegneemt, duwt u het lichtjes naar boven.
- Reinig en droog heel het toestel na elk gebruik. Zie rubriek "Reiniging en onderhoud".

Doe de toesteldeur pas dicht als heel het toestel goed droog is.

Terwijl het toestel in werking is

Werking onderbreken

De werking wordt onderbroken zodra u de deur opent. De verwarming wordt uitgeschakeld en de resttijd opgeslagen.

Bereidingsfuncties met stoom:
Als u de deur opent, komt er stoom naar buiten. Zet in dat geval een stap achteruit en wacht tot de stoom verdwenen is.

Als u de stoomovenpannen in het toestel plaatst of eruit haalt, let er dan op dat de inhoud niet overloopt. Vermijd contact met de hete stoom en met de hete ovenwanden. Er is gevaar voor verbranding!

De werking wordt verder gezet zodra u de deur sluit.

Bij bereidingsfuncties met stoom wordt de druk na het sluiten van de deur in evenwicht gebracht; daarbij kan een fluitend geluid ontstaan.

Wijzigen

- Selecteer "Wijzigen".
- Selecteer het gewenste punt (bijv. "Temperatuur") en voer de wijziging uit.
- Bevestig met "OK".

Opslaan

U kunt een actieve bereiding met stoom opslaan zodat u deze achteraf in het menu "Eigen programma's" kunt opvragen.

- Selecteer "Wijzigen".
- Raak een van de sensortoetsen naast de pijlen zo vaak aan totdat "Opslaan als" wordt weergegeven.
- Selecteer "Opslaan als".

Op het display wordt een samenvatting weergegeven.

- Bevestig met "Verder".
- Ga vervolgens te werk zoals beschreven in de rubriek "Eigen programma's" onder "Opslaan".

Watertekort

Als het waterreservoir leeg raakt terwijl het toestel in werking is, weerklinkt een geluidssignaal en wordt u op het display gevraagd het waterreservoir met vers water te vullen.

- Verwijder het waterreservoir en vul het met water.
- Schuif het waterreservoir tot aan de aanslag in het toestel.

De werking wordt verder gezet.

Koken met stoom (Universeel) (Stomen universeel) / Ontdooien

Deze bereidingsfuncties mogen in geen geval worden gebruikt met de universele bakplaat.

- Vul het waterreservoir en plaats het in het toestel.
- Plaats het voedsel (gerecht) in het toestel.
- Schakel het toestel in.
- Selecteer de bereidingsfunctie.
- Bevestig de voorgeprogrammeerde temperatuur met "OK" of stel de gewenste temperatuur in en bevestig deze.
- Stel de gewenste duur in en bevestig met "OK".

Het toestel start automatisch nadat u de duur hebt bevestigd.

Alleen bij "Koken met stoom":
Als het toestel na afloop van de bereiding niet wordt uitgeschakeld, wordt de functie "Warmhouden" automatisch gestart.

Combinatiegaren

De bereidingsfunctie "Combinatiegaren" gebruikt een combinatie van hitte en stoom. U kunt tot 6 bereidingsstappen combineren tot 1 bereidingsproces. Voor elke stap kunt u de temperatuur, de vochtigheid en de duur of kerntemperatuur afzonderlijk instellen.

Het bereidingsproces wordt uitgevoerd in de volgorde waarin de verschillende stappen werden ingesteld.

Bij de bereidingsfunctie "Combinatiegaren / Grill" kan de spijzenthermometer niet worden gebruikt.

Hieronder vindt u een voorbeeld van een bereidingsproces met 3 bereidingsstappen.

- Vul het waterreservoir en plaats het in het toestel.
- Raak ⓘ aan om het toestel in te schakelen.
- Steek zo nodig de spijzenthermometer in het voedsel (gerecht) en plaats het voedsel (gerecht) in de ovenruimte. Schuif de universele bakplaat in het onderste inschuifniveau als het voedsel (gerecht) wordt bereid op het rooster.
- Kies "Combinatiegaren".
- Selecteer de gewenste bereidingsfunctie.

Bereidingsstap 1

- Stel de temperatuur in en bevestig met "Verder".
- Stel de vochtigheid in en bevestig met "Verder".
- Selecteer "Duur" of "Kerntemperatuur instellen".
- Stel de duur of de kerntemperatuur in en bevestig met "Verder".
- Selecteer "Nog een stap toevoegen".

Bereidingsstap 2

- Selecteer de gewenste bereidingsfunctie.
- Stel de temperatuur in en bevestig met "Verder".
- Stel de vochtigheid in en bevestig met "Verder".
- Selecteer "Duur" of "Kerntemperatuur instellen".
- Stel de duur of de kerntemperatuur in en bevestig met "Verder".
- Selecteer "Nog een stap toevoegen".

Bereidingsstap 3

- Selecteer de gewenste bereidingsfunctie.
- Stel de temperatuur in en bevestig met "Verder".
- Stel de vochtigheid in en bevestig met "Verder".
- Selecteer "Duur" of "Kerntemperatuur instellen".
- Stel de duur of de kerntemperatuur in en bevestig met "Verder".
- Bevestig "Bereidingsstappen afsluiten" met "Verder".

Op het display wordt een samenvatting van de afzonderlijke bereidingsstappen weergegeven. Bevestig met "Verder" als u geen bereidingsstap meer wilt toevoegen.

- Start de bereiding onmiddellijk, of stel het tijdstip in waarop de bereiding moet starten of eindigen (zie de desbetreffende rubriek).

Hetelucht plus / Boven-onderwarmte / Bovenwarmte / Onderwarmte / Grill / Circulatiegrill / Intensief bakken / Speciaal gebak

Als u wilt bakken, moet u eerst de vetfilter aan de achterwand verwijderen.
Uitzondering: wanneer u een pruimentaart of een rijkelijk belegde pizza bakt, moet de vetfilter geplaatst zijn.

De oven start automatisch nadat u de al dan niet voorgeprogrammeerde temperatuur hebt bevestigd.
U kunt een duur instellen tussen 1 minuut en 12 uur. Als een duur wordt ingesteld, begint deze af te lopen zodra het toestel start.

U bent niet verplicht een duur in te stellen. Als er geen duur wordt ingesteld, wordt het toestel na maximaal 12 uur werking automatisch uitgeschakeld.

Bij deze bereidingsfuncties kunt u een stoomstoot activeren ("Wijzigen"/"OK"/"Stoomstoot activeren"). De stoomstoot wordt direct geactiveerd en duurt ca. 1 minuut. U kunt zoveel stoomstoten activeren als u wilt.

- Verwijder indien nodig de vetfilter uit de achterwand.
- Raak ⓘ aan om het toestel in te schakelen.
- Selecteer de gewenste bereidingsfunctie.
- Bevestig de voorgeprogrammeerde temperatuur of stel zelf een temperatuur in.
- Stel een kerntemperatuur in (niet mogelijk bij de bereidingsfuncties "Grill", "Bovenwarmte", "Onderwarmte"): Raak de sensortoets aan links van "Kerntemp.". Als u met de voorgeprogrammeerde temperatuur wilt werken, bevestigt u met "OK". Wilt u deze temperatuur wijzigen, dan stelt u met - / + of de cijfersensortoetsen de gewenste temperatuur in en bevestigt u met "OK".
- Stel indien gewenst een duur, einde of starttijd in.

Menu bereiden

Deze bereidingsfunctie mag in geen geval worden gebruikt met de universele bakplaat.

U kunt tot 3 componenten selecteren, bijv. vis met bijgerecht en groenten.
De verschillende componenten kunnen in willekeurige volgorde worden geselecteerd. Het toestel sorteert de componenten automatisch op basis van de bereidingstijd: u wordt dan gevraagd de voedingsmiddelen met de langste bereidingstijd eerst te plaatsen.

Het programma "Menu bereiden" werkt alleen met stoom. Dit betekent dat vlees niet wordt gebruineerd!

- Vul het waterreservoir en plaats het in het toestel.
- Raak ⓘ aan om het toestel in te schakelen.
- Selecteer "Koken met stoom / Menu bereiden".
- Selecteer het gewenste voedingsmiddel.

Afhankelijk van het voedingsmiddel dat u hebt geselecteerd, wordt u gevraagd de grootte en gaarheid in te stellen.

- Stel zo nodig de gewenste waarden in en bevestig ze zo nodig met "Verder".
- Selecteer "Volgend product toevoegen".
- Selecteer het gewenste voedingsmiddel en ga te werk zoals bij het eerste voedingsmiddel.
- Dezelfde procedure wordt zo nodig herhaald voor het derde voedingsmiddel.

Na bevestiging van "Menu bereiden starten" of een gelijkaardige melding wordt op het display van het toestel weergegeven welk voedingsmiddel moet worden ingeschoven. Na afloop van de opwarmfase wordt aangegeven wanneer het volgende voedingsmiddel moet worden ingeschoven. Als dit tijdstip is bereikt, wordt het voedingsmiddel weergegeven. Dezelfde procedure wordt zo nodig herhaald voor het derde voedingsmiddel.

U kunt ook voedingsmiddelen die niet in de lijst staan gebruiken om een menu samen te stellen. Meer informatie hierover vindt u in de rubriek "Menu bereiden" in het boekje "Gebruikstips".

Opwarmen

- Vul het waterreservoir en plaats het in het toestel.
- Raak ⓘ aan om het toestel in te schakelen.
- Selecteer "Opwarmen".
- Bevestig de voorgeprogrammeerde temperatuur met "OK" of stel de gewenste temperatuur in en bevestig deze.
- Bevestig de vochtigheid met "OK" of stel de gewenste vochtigheid in en bevestig deze.
- Stel de gewenste duur in en bevestig met "OK".

Eigen programma's

U kunt maximaal 25 bereidingen met elk maximaal 6 bereidingsstappen onder een eigen naam opslaan in het menu "Eigen programma's". Alle bereidingsfuncties onder "Eigen programma's" kunnen met elkaar worden gecombineerd.

Als u nog geen enkel eigen programma hebt samengesteld, worden alleen de (bereidings)functies weergegeven.

Als al eigen programma's zijn opgeslagen, wordt de volgende selectielijst weergegeven:

Kiezen
Hiermee kunt u eigen programma's oproepen en starten.

Samenstellen
Hiermee kunt u programma's samenstellen.

Wijzigen
Hiermee kunt u bestaande programma's weergeven en wijzigen.

Wissen
Hiermee kunt u bestaande programma's wissen.

Naar het hoofdmenu
Hiermee kunt u maximaal 3 eigen programma's toevoegen aan het hoofdmenu.

Hou bij het samenstellen rekening met het volgende:
Als de bereidingsfuncties "Stomen universeel" en "Combinatiegaren" worden gebruikt en 100 °C en 100 % vochtigheid zijn ingesteld, kan pas stoom worden ontwikkeld zodra de ovenruimtetemperatuur 100 °C bedraagt. Als de ovenruimtetemperatuur hoger is wegens een vorige bereidingsstap, verwarmt het toestel pas wanneer de temperatuur is gezakt tot 100 °C.

Samenstellen

- Selecteer "Eigen programma's".
- Selecteer zo nodig "Samenstellen".
- Selecteer de bereidingsfunctie.
- Stel de instellingen in zoals gewoonlijk en bevestig deze met "Verder".

Er wordt een samenvatting weergegeven. U kunt een bereidingsstap toevoegen of de bereiding na bevestiging met "Verder" opslaan.

Opslaan

De bereiding kan worden opgeslagen onder de naam die is geprogrammeerd in het toestel (bijv. "Gerecht 1"), onder een naam die u instelt (bijv. "Minestronesoep") of onder een combinatie van beide (bijv. "Gerecht 1 Minestronesoep").

Met de sensortoetsen links en rechts naast het alfabet markeert u de gewenste letter en met "Teken kiezen" bevestigt u uw keuze. Automatisch worden de juiste hoofdletters en kleine letters gebruikt. Bevestig de naam met "Naam bevestigen".

Starttijd / Einde

U kunt de start uitstellen. Het toestel wordt dan automatisch ingeschakeld op een later tijdstip.
Bij "Menu bereiden" en "Onderhoud" is dit niet mogelijk.

Met "Starttijd" bepaalt u het tijdstip waarop het bereidingsproces moet beginnen. Met "Einde" bepaalt u het tijdstip waarop het bereidingsproces ten einde moet zijn.

U kunt deze functie niet gebruiken wanneer de ovenruimte nog te warm is, bijv. na afloop van een bereidingsproces.

> Het resultaat van de bereiding kan negatief worden beïnvloed als er een lange tijd ligt tussen het moment waarop u het gerecht in het toestel plaatst en de starttijd.
> Zo kan gistdeeg overlopen en kan de gistkracht van bakpoeder afnemen, waardoor het gebak niet gelijkmatig rijst en te hard wordt.
> Bovendien kunnen verse levensmiddelen van kleur veranderen of zelfs bederven.

Kookwekkertijd instellen

- Nadat u de instellingen hebt uitgevoerd, selecteert u "Starttijd" of "Einde" en stelt u het tijdstip in waarop het bereidingsproces moet starten of ten einde moet zijn.
- Bevestig met "OK".

Wissen

- Selecteer "Wijzigen".
- Selecteer "Starttijd" of "Einde".
- Raak <C aan.
- Bevestig met "OK".

Kookwekker

De kookwekker kunt u onder andere gebruiken als u iets buiten het toestel bereidt.

U kunt de kookwekker ook gebruiken terwijl er een bereidingsproces bezig is.

U kunt een tijd tussen 1 seconde en 9 uur 59 minuten 59 seconden instellen.
Een kookwekkertijd tot 10 minuten wordt in min:sec weergegeven. Een kookwekkertijd vanaf 10 minuten wordt in u:min weergegeven.

U kunt de kookwekkertijd in minuten en seconden instellen of in uren, minuten en seconden.
Voorbeeld: 8 minuten = -:-8:00.

Na afloop van de kookwekkertijd weerklinkt een signaal. U schakelt de kookwekker uit door "<C" aan te raken. Als de kookwekker niet wordt uitgeschakeld, lopen de seconden verder in stijgende zin en knippert op het display het symbool 🔔. Zo kunt u zien hoeveel tijd er sinds het aftellen van de ingestelde tijd verstreken is.

Kookwekkertijd instellen

- Raak de sensortoets 🔔 aan.
- Stel de gewenste tijd in met de sensortoetsen naast **+** / **-** of met de cijfersensortoetsen.
- Bevestig met "OK".

Wijzigen

- Raak de sensortoets 🔔 aan, stel de gewenste tijd in en bevestig met "OK".

Wissen

- Raak de sensortoets 🔔 aan, raak <C aan en bevestig met "OK".

Verlichting

De ovenruimte kan worden verlicht wanneer het toestel niet in werking is. Dit is handig als u bijv. het toestel wilt reinigen.

- Raak ⓘ aan om het toestel in te schakelen.
- Selecteer "Verlichting".

Blokkering

Met de blokkering voorkomt u dat er per ongeluk functies worden geactiveerd.

In de fabriek werd de blokkering uitgeschakeld. Om deze functie te kunnen activeren, dient u eerst eenmalig de fabrieksinstelling te wijzigen in "Toelaten" (zie rubriek "Instellingen / Veiligheid").

Activeren

- Selecteer het symbool 🔓.
- Selecteer "Aan" en bevestig met "OK".

Deactiveren

- Selecteer het symbool 🔒.
- Selecteer "Uit" en bevestig met "OK".

Voor enkele instellingen kunt u alternatieven kiezen. U kunt ook verschillende instellingen na elkaar wijzigen.

Ga als volgt te werk:

- Schakel het toestel in.
- Selecteer het menu "Instellingen".
- Selecteer instelling die u wilt wijzigen.

Een vinkje ✓ geeft de huidige instelling aan.

Als u binnen de ca. 5 minuten niets selecteert in de submenu's, keert het display terug naar het menu "Instellingen".

Taal ⚑

U kunt uw toestel op verschillende talen instellen.

Via het submenu "Taal ⚑" kunt u de taal instellen.

Hebt u per ongeluk een taal ingesteld die u niet begrijpt? Zoek dan in het menu naar ⚑ om het submenu "Taal" te openen.

Dagtijd

Weergave: U kunt bepalen of de dagtijd altijd of slechts gedurende 60 seconden wordt weergegeven wanneer u het toestel uitschakelt.
Tijdformaat: U kunt 12-uurs- of 24-uursweergave instellen.
Instellen: Hiermee kunt u de dagtijd instellen.
Synchroniseren: Als uw toestel over een Miele@home-communicatiemodule beschikt en als u het toestel hebt aangemeld bij Miele@home, wordt de dagtijd automatisch afgestemd op de Miele@home-systeemtijd. U kunt de synchronisatie uitschakelen, zodat u op uw toestel een tijd kunt instellen die afwijkt van de systeemtijd.

Verlichting

U kunt instellen of de ovenruimte tijdens het volledige bereidingsproces of slechts gedurende 15 seconden verlicht is.

Hoofdmenu wijzigen

U kunt de volgorde van de menupunten in het hoofdmenu wijzigen: u kunt maximaal 3 menupunten (behalve het menupunt "Instellingen") vooraan in het hoofdmenu plaatsen.

Hierbij kunt u een bepaalde positie vastleggen.

Opwarmfase

De opwarmfase bij de bereidingsfuncties "Hetelucht plus" en "Boven-onderwarmte" kan worden gewijzigd.

Snel
(fabrieksinstelling)

Alle verwarmingselementen worden ingeschakeld. Zo wordt zo snel mogelijk de gewenste temperatuur bereikt. Op het display wordt "Snelopwarmfase" weergegeven.

Normaal

Alleen de verwarmingselementen van de geselecteerde bereidingsfunctie worden ingeschakeld. Op het display wordt "Opwarmfase" weergegeven.

Start of Starten

Het toestel is in de fabriek zo ingesteld dat een bereiding automatisch enkele seconden na de laatste instelling/invoer start. Deze instelling kan worden gewijzigd zodat het toestel handmatig moet worden gestart.

Stoomreductie

Deze functie kunt u in- of uitschakelen. Uitschakelen is aan te bevelen als voedsel gelijkmatig moet worden gestoomd, maar als het op verschillende tijdstippen in het toestel wordt geplaatst.
Als "Stoomreductie" is uitgeschakeld, komt er bij het openen van de deur veel stoom naar buiten en kan de functie "Warmhouden" niet worden gebruikt.

Warmhouden

Deze functie kunt u in- of uitschakelen.

Automatisch spoelen

Deze functie kunt u in- of uitschakelen.

Voorgeprogrammeerde temperaturen

Het is zinvol de voorgeprogrammeerde temperaturen permanent te wijzigen als u vaak met afwijkende temperaturen werkt. U kunt de temperaturen binnen het weergegeven bereik wijzigen.

Waterhardheid

Uw toestel is standaard ingesteld op hardheidsgraad "Hard". U kunt de waterhardheid van uw leidingwater instellen.

Als u niet weet wat de hardheid van uw water is, neemt u contact op met uw waterbedrijf of het gemeente- of stadsbestuur van uw woonplaats.

De hardheid wordt in categorieën of in Duitse graden opgegeven.

Categorie	Duitse graden	Instelling
Zacht	< 8,4 °dH	Zacht 1
Gemiddeld	8,4 - 14 °dH	Gemiddeld 2
Hard	>14 °dH	Hard 3

Display

U kunt het contrast en de helderheid van het display wijzigen.

Volume

U kunt het volume van de geluidssignalen en het toetsgeluid wijzigen. U kunt het toetsgeluid uitschakelen.

U kunt de frequentie van de geluidssignalen wijzigen.

Veiligheid

Als de instelling onder "Blokkering" wordt gewijzigd in "Toelaten", kan de blokkering worden geactiveerd terwijl het toestel uitgeschakeld is.

Eenheden

Het gewicht kan in kg of in lbs worden weergegeven, de temperatuur kan in °C of in °F worden weergegeven en de hoogte kan in cm of inch worden weergegeven.

Miele@home

Mits toeslag verkrijgbaar toebehoren

Dit menupunt wordt alleen weergegeven wanneer het toestel is uitgerust met een communicatiemodule.

Al naargelang de aanmeldingsstatus van uw toestel wordt het volgende weergegeven:

Installatie Miele@home

Het toestel is nog niet bij het Miele@home-systeem aangemeld.

Informatie over het aanmelden vindt u in de installatiehandleiding "Miele@home", die bij de communicatiemodule wordt meegeleverd.

Miele@home SuperVision

Het toestel is bij het Miele@home-systeem aangemeld.

Een uitvoerige beschrijving van de mogelijke instellingen vindt u in de rubriek "Miele@home SuperVision - Instellingen".

Handelaar

Met dit menupunt kan de handelaar het toestel zonder verwarming presenteren. Voor privégebruik zijn deze instellingen overbodig.

Als u per vergissing een van de menupunten hebt geselecteerd en ingeschakeld, kunt u het als volgt uitschakelen:

– Demo-functie

■ Selecteer het menupunt "Uit" en volg de vragen en instructies op het display.

– Demo-instelling,
Demo-mode

■ Raak een sensortoets naast het display aan en volg de vragen en instructies op het display.

Fabrieksinstellingen

Alle instellingen: Alle gewijzigde instellingen worden weer op de fabrieksinstellingen ingesteld. Eigen programma's blijven behouden.

Enkel **eigen programma's** worden gewist.

Enkel het **hoofdmenu** wordt teruggezet naar de fabrieksinstellingen.

Voorgeprogrammeerde temperaturen: Enkel gewijzigde temperaturen worden weer op de fabrieksinstellingen ingesteld.

Gegevens voor testinstellingen

Controlegerechten

- stoomovenfuncties -

Tests uit te voeren zoals beschreven in
"Elektrische fornuizen, komforen, ovens en grills voor huishoudelijk gebruik - Methoden voor het meten van de gebruikseigenschappen" (ontwerp), rubriek "Stoomovens en combistoomovens".

Gerecht	Stoom-ovenpan	Bereidingsfunctie	Inschuifniveau van onderen af	Tempera-tuur in °C	Bereidingstijd in min.
Stoomverdeling					
Broccoli	1x DGGL 12	Koken met stoom / Universeel	2	100	1)
	3x DGGL 12	Koken met stoom / Universeel	1, 2, 3	100	1)
Stoomtoevoer					
Broccoli	1x DGGL 12	Koken met stoom / Universeel	2	100	1)
Prestaties bij maximale belading					
Erwten 2)	2x DGGL 12	Koken met stoom / Universeel	1, 2	100	3)

1) Vooraf moet worden vastgesteld wat de bereidingstijd is voor "beetgaar".
2) Verdeel 3000 g diepvrieserwten gelijkmatig over de bodem van de stoomovenpannen.
3) De test is afgelopen wanneer de temperatuur op de koudste plaats 85 °C bedraagt.

Controlegerechten volgens EN (DIN) 50304 / EN (DIN) 60350

- ovenfuncties -

Gerecht	Bakvorm	Bereidings-functie	Inschuif-niveau van onde-ren af	Tempe-ratuur in °C	Berei-dingstijd in min.	Voor-ver-war-men	Snel opwarmen selecteren
Zandkoek (8.4.1)	1 bakplaat	Hetelucht plus	2	140	39 - 42[2)]	Nee	Ja
	2 bakplaten	Hetelucht plus	1, 3[1)]	140	43 - 46[2)]	Nee	Ja
	1 bakplaat	Boven-onderwarm-te	2	140	26 - 30[2)]	Ja	Ja
Kleine cakes (8.4.2)	1 bakplaat	Speciaal gebak	1	150	30 - 34[2)]	Nee	Ja
Warme biscuittaar t (8.5.1)	1 springvorm ∅ 26 cm (op rooster)	Hetelucht plus	1	180	31-34[2)]	Nee	Ja
		Boven-onderwarm-te	1	180	22 - 26[2)]	Ja	Ja
Afgedekte appeltaart (8.5.2)	1 springvorm ∅ 20 cm (op rooster)	Hetelucht plus	1	160	100 - 110[2)]	Nee	Ja
		Boven-onderwarm-te	1	160	88 - 92	Ja	Ja
Gerooster d brood (9.1)	Rooster	Grill groot	3	225	4	5 min.	Nee
Steaks (9.2)	Rooster op universele bakplaat	Grill groot	2	225	Ene kant 14, andere kant 10	5 min.	Nee

1) Haal de bakplaten uit het toestel zodra het gerecht voldoende bruin is, ook als de baktijd nog niet verstreken is.
2) De optimale bereidingstijd moet worden vastgesteld door vooraf te experimenteren.

 Gebruik in geen geval een stoomreiniger om het toestel te reinigen. De stoom kan in aanraking komen met onderdelen van het toestel die onder spanning staan en zo een kortsluiting veroorzaken.

Reinig heel het toestel en al het toebehoren na elk gebruik en wrijf alles droog of laat alles drogen. Laat het toestel eerst afkoelen.

Doe de toesteldeur pas dicht als heel het toestel goed droog is.

Als u het toestel langere tijd niet gebruikt, maak het dan grondig schoon. Zo vermijdt u dat er geurtjes optreden. Laat de toesteldeur daarna openstaan.

Om te reinigen mag u alleen huishoudelijke afwasmiddelen gebruiken, zeker geen industriële.

Gebruik geen reinigings- of afwasmiddelen die alifatische koolwaterstoffen bevatten. Hierdoor kunnen de dichtingen gaan zwellen.

Front van het toestel

Vuil op het front van het toestel verwijdert u het best zo vlug mogelijk. Als het vuil er langere tijd op inwerkt, kan het soms niet meer worden verwijderd en kunnen de oppervlakken verkleuren of wijzigingen ondergaan.

Reinig het front van het toestel met een schone sponsdoek, handafwasmiddel en warm water. Wrijf daarna alles droog met een zachte doek.
U kunt om te reinigen ook een schone, vochtige microvezeldoek zonder reinigingsmiddel gebruiken.

Alle oppervlakken zijn gevoelig voor krassen. Krassen in oppervlakken uit glas kunnen ertoe leiden dat het breekt.

Alle oppervlakken kunnen verkleuren of wijzigingen ondergaan wanneer ze in contact komen met ongeschikte reinigingsmiddelen.

Om schade aan de oppervlakken te voorkomen, mogen de volgende middelen niet worden gebruikt om de oppervlakken te reinigen:

- reinigingsmiddelen die soda, alkali, ammoniak, zuur of chloor bevatten,
- kalkoplossende reinigingsmiddelen,
- schurende reinigingsproducten, zoals schuurpoeder, schuurmelk, poetsstenen,
- reinigingsmiddelen met oplosmiddel,
- reinigingsmiddelen voor roestvrij staal,
- afwasmiddelen voor de afwasautomaat,
- ovensprays,
- glasreinigers,
- schurende harde sponsen en borstels (bijv. schuursponsen),
- speciale "wondersponsen",
- scherpe metaalschrapers!

Toebehoren

Universele bakplaat, combi-rooster, steunroosters

Dit toebehoren is met **PerfectClean veredeld**. Neem de reinigings- en onderhoudsinstructies in de rubriek "PerfectClean" in acht.

> Reinig deze onderdelen in geen geval in de afwasautomaat.

Verwijder

- gemakkelijk te verwijderen vuil met een sponsdoek, handafwasmiddel en warm water.
- Verwijder moeilijk te verwijderen vuil met een **afwasspons**, erg warm water en handafwasmiddel. Zo nodig kunt u ook de harde kant van de afwasspons gebruiken.

Ga vervolgens met een doek die u hebt natgemaakt met schoon water over de oppervlakken en wrijf ze ten slotte droog.

Stoomovenpannen

De stoomovenpannen mogen worden gereinigd in de afwasautomaat.

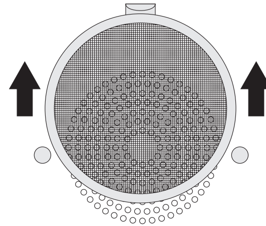
Blauwachtige verkleuringen kunt u met azijn verwijderen. Ook kunt u het reinigingsmiddel voor glaskeramiek en roestvrij staal van Miele gebruiken (zie rubriek "Mits toeslag verkrijgbaar toebehoren"). Reinig de stoomovenpannen vervolgens met schoon water. Zo verwijdert u alle resten van het reinigingsmiddel.

Spijzenthermometer

De spijzenthermometer mag in de afwasautomaat worden gereinigd.

Vetfilter

Reinig de vetfilter na elk braadproces met afwasmiddel of in de afwasautomaat.



- Trek de vetfilter langs boven uit.

Wanneer u de vetfilter in de afwasautomaat reinigt, verkrijgt u een beter resultaat wanneer u hem rechtop plaatst. Afhankelijk van het product dat u gebruikt, kunnen er blijvende verkleuringen op de vetfilter ontstaan. Die hebben echter geen invloed op zijn goede werking.

Bodemzeef

Spoel de bodemzeef na elk gebruik af en wrijf ze droog.

Verkleuringen en kalkaanslag kunt u met azijn verwijderen. Ook kunt u het reinigingsmiddel voor glaskeramiek en roestvrij staal van Miele gebruiken (zie rubriek "Mits toeslag verkrijgbaar toebehoren"). Spoel ze vervolgens af met schoon water. Zo verwijdert u alle resten van het reinigingsmiddel.

Waterreservoirs

Verwijder de waterreservoirs na elk gebruik en giet ze leeg. Spoel de waterreservoirs met de hand of in de afwasautomaat en wrijf alles droog of laat alles drogen. Zo vermijdt u kalkaanslag.

Wanneer u de waterreservoirs uit het toestel neemt, kunnen er druppels water in het inschuifvak terechtkomen. Wrijf het inschuifvak droog.

Ovenruimte

De ovenruimte is van roestvrij staal waarvan het oppervlak met **PerfectClean** veredeld is. Neem de reinigings- en onderhoudsinstructies in de rubriek "PerfectClean" in acht.

Om de ovenruimte gemakkelijk te kunnen reinigen, kunt u de toesteldeur verwijderen en de steunroosters uitnemen.

Na een bereiding met stoom

Verwijder

– de condens met een spons of sponsdoek,

– vet en gemakkelijk te verwijderen vuil met een sponsdoek, handafwasmiddel en warm water. Reinig het oppervlak vervolgens met schoon water.

Droog de ovenruimte daarna met een doek. U kunt het toestel ook automatisch laten drogen (zie rubriek "Onderhoud / Drogen").

Na een braad-, grill- of bakproces

Reinig de ovenruimte na elk braad-, grill- of bakproces. Anders kunnen vuilresten inbranden. Deze zijn dan mogelijk niet meer te verwijderen.

Reinig de ovenruimte met een **afwasspons**, erg warm water en handafwasmiddel. Zo nodig kunt u ook de harde kant van de afwasspons gebruiken.
Ga vervolgens met een doek die u hebt natgemaakt met schoon water over de oppervlakken en wrijf ze ten slotte droog.

Het reinigen verloopt eenvoudiger als u het sopje met afwasmiddel enkele minuten laat inwerken op het vuil of wanneer u het programma "Onderhoud / Inweken" start (zie rubriek "Onderhoud").

Gebruik in geen geval ovenspray. Deze laat immers altijd sporen na.

Deurdichting, binnenkant van de deur

De dichting tussen de binnenkant van de deur en de ovenruimte kan door vetresten broos worden en barsten. Reinig de binnenkant van de deur en de dichting na elk bak-, grill- of braadproces met een schone, vochtige microvezeldoek, zonder reinigingsmiddel. Of gebruik een schone sponsdoek, handafwasmiddel en warm water. Wrijf de dichting vervolgens droog met een zachte doek.

Vervang de deurdichting wanneer deze broos of brokkelig geworden is. U kunt een deurdichting bestellen via de Service After Sales van Miele.

PerfectClean

De oppervlakken van de ovenruimte, de steunroosters, de universele bakplaat en het combi-rooster zijn veredeld met **PerfectClean. Door de veredeling heeft het materiaal een glanzende uitstraling. Met PerfectClean veredelde oppervlakken kenmerken zich door goede antiaanbakeigenschappen en een eenvoudige reiniging.**

Voor een optimaal gebruik dient u de oppervlakken bij voorkeur na elk gebruik te reinigen. Het antiaanbakeffect neemt af wanneer het met PerfectClean veredelde oppervlak vuil is door resten van vorige bereidingen.
Bij herhaaldelijk gebruik zonder tussentijdse reiniging is vuil moeilijker te verwijderen.

Vuil zoals sap van fruit en taartdeeg van slecht sluitende bakvormen verwijdert u het best terwijl de ovenruimte nog een beetje warm is.

Door gemorst fruitsap kunnen permanente kleurveranderingen ontstaan. Deze hebben echter geen invloed op de eigenschappen van de PerfectClean-veredeling.

Verwijder resten van het reinigingsmiddel. Reinigingsmiddelresten hebben een negatieve invloed op de antiaanbakeigenschappen.

Om met PerfectClean veredelde oppervlakken niet onherstelbaar te beschadigen, dient u het volgende te vermijden:

- schurende reinigingsproducten, zoals schuurpoeder, schuurmelk, poetsstenen,
- reinigingsmiddelen voor kookvlakken van glaskeramiek,
- reinigingsmiddel voor glaskeramiek en roestvrij staal,
- staalwol,
- schurende sponsen, zoals keukensponsen of gebruikte sponsen waarin nog resten van schuurmiddelen zitten,
- ovenspray op met PerfectClean veredelde oppervlakken bij een hoge temperatuur of met een lange inwerktijd,
- reiniging in de afwasautomaat,
- reiniging met mechanische reinigingsmiddelen.

Onderhoud

Inweken

Gebruik dit programma om na een braadproces aangekoekt vuil te laten inweken.

- Laat de ovenruimte afkoelen.
- Neem al het toebehoren uit de ovenruimte en vul het waterreservoir.
- Selecteer "Onderhoud".
- Selecteer "Inweken" en volg de instructies op het display.

Het inweekprogramma duurt ca. 10 minuten.

Drogen

Gebruik dit programma om eventueel resterend vocht in de ovenruimte en op onbereikbare plaatsen te laten opdrogen.

- Droog de ovenruimte vooraf met een doek.
- Selecteer "Onderhoud".
- Selecteer "Drogen".

Het droogprogramma duurt ca. 20 minuten.

Spoelen

Gebruik dit programma om het systeem te spoelen met water. Zo zorgt u ervoor dat eventuele voedselresten uit het systeem worden gespoeld.

- Selecteer "Onderhoud".
- Selecteer "Spoelen" en volg de instructies op het display.

Het spoelprogramma duurt ca. 10 minuten.

Ontkalken

Gebruik voor het ontkalken uitsluitend de speciale Miele-ontkalkingstabletten (zie rubriek "Mits toeslag verkrijgbaar toebehoren"). Zo voorkomt u dat het toestel beschadigd raakt.

Let erop dat de ontkalkingsoplossing niet op de deurgreep of metalen oppervlakken terechtkomt. Dit zou mogelijk vlekken veroorzaken. Als er toch ontkalkingsoplossing op terechtkomt, veeg deze er dan onmiddellijk af.

Het toestel moet na een bepaald aantal bereidingen worden ontkalkt. Wanneer het bijna zover is, wordt na het inschakelen van het toestel op het display weergegeven dat u nog 10 bereidingen kunt uitvoeren. Het toestel telt alleen de bereidingen met stoom en het gebruik van de functie "Spoelen".
Als er nog 1 bereiding met stoom overblijft, wordt het toestel geblokkeerd.
Het is aan te bevelen het toestel te ontkalken voor het wordt geblokkeerd. Het ontkalkingsprogramma duurt in totaal ca. 1 uur. Tijdens het programma moet u 2 keer vers water bijvullen.

■ Schakel het toestel in en selecteer "Onderhoud / Ontkalken".

Op het display wordt "Even wachten a.u.b." weergegeven. Het ontkalkingsprogramma wordt voorbereid. Dit kan enkele minuten duren.
Wanneer de voorbereiding is voltooid, wordt u gevraagd het waterreservoir voor vers water te vullen.

■ Vul 1,0 liter water in het waterreservoir voor vers water en doe 2 Miele-ontkalkingstabletten in het waterreservoir.

■ Schuif het waterreservoir tot aan de aanslag in het toestel en volg de verdere instructies op het display.

Bevestig met "OK". Na de laatste bevestiging met "OK" start het ontkalkingsprogramma.

Het ontkalkingsprogramma kan enkel tijdens de eerste minuut worden afgebroken.
Schakel het toestel in geen geval uit terwijl het ontkalkingsprogramma bezig is. Anders moet het programma opnieuw worden gestart.

Na ca. 30 minuten volgt een spoelproces.

- Volg de instructies op het display.

Na afloop van de resterende tijd wordt op het display "Giet het condensreservoir leeg" weergegeven.

- Volg de instructies op het display en bevestig deze met "OK".

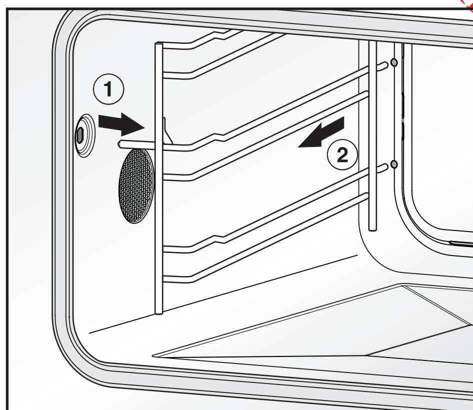
Het ontkalkingsprogramma wordt afgerond. Dit wordt aangegeven op het display.

Na het ontkalken

- Schakel het toestel uit.
- Verwijder het waterreservoir voor vers water en wrijf het droog of laat het drogen.
- Open de deur.
- Wrijf de ovenruimte droog.

Doe de toesteldeur pas dicht als heel het toestel goed droog is.

Steunroosters uitnemen

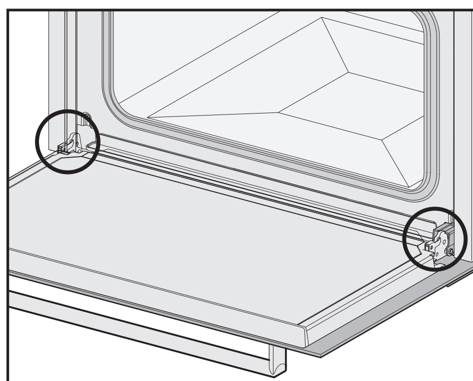


- Trek de steunroosters eerst aan de zijkanten ① en vervolgens achteraan ② uit het toestel.
- Plaats de steunroosters in omgekeerde volgorde terug: steek ze eerst achteraan in het toestel en druk ze vervolgens aan de zijkanten in het toestel.

Toesteldeur

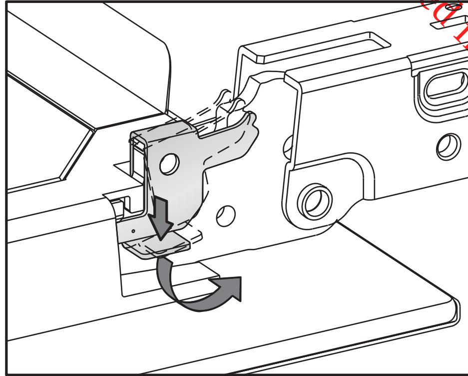
Afnemen

Voordat u de deur kunt afnemen, moet u eerst de vergrende-



lingsbeugels van de beide scharnieren ontgrendelen.

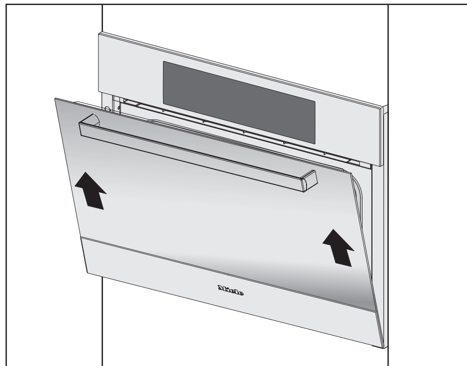
- Open de deur volledig.



- Ontgrendel de vergrendelingsbeugels op beide deurscharnieren door te drukken. Draai de vergrendelingsbeugels tot aan de aanslag. Ze staan dan schuin.

> Trek de deur nooit in horizontale stand van de houders. De houders zouden namelijk terugslaan, waardoor het toestel beschadigd zou raken. U zou zich kunnen verwonden.

- Open de deur tot aan de aanslag.



- Neem de deur vast aan de zijkanten en trek ze gelijkmatig schuin naar boven toe uit de houders.

> Trek de deur niet aan de deurgreep omhoog. De greep zou kunnen afbreken en de glasplaten van de deur zouden beschadigd kunnen raken.
> Pas op dat de deur bij het uitnemen niet kantelt.

Uit elkaar nemen

De toesteldeur is aan alle zijden voorzien van dichtingen, om te voorkomen dat er damp binnendringt.

Als er zich echter in ongunstige omstandigheden toch vuil heeft gevormd in de ruimte tussen de glasplaten, kunt u, indien nodig, de toesteldeur uit elkaar nemen om de binnenzijde van de glasplaten te reinigen.

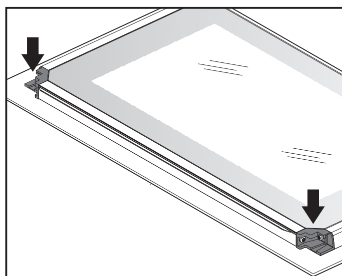
Gebruik voor het reinigen van de glazen oppervlakken geen schuurmiddelen, harde sponsen of borstels. Gebruik ook geen scherpe metalen schrapers. Al deze middelen kunnen krassen op het oppervlak veroorzaken.

Gebruik geen ovenspray. Deze tasten het oppervlak van de aluminiumprofielen aan. Zorg ervoor dat u de glasplaten na het reinigen weer op de juiste manier terugzet. De voor- en achterkant van de glasplaten hebben namelijk een verschillende coating. Aan de kant van de ovenruimte is een warmtereflecterende laag aangebracht.

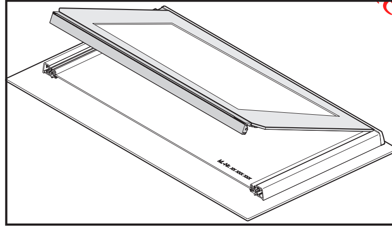
Bewaar de gedemonteerde glasplaten op een veilige plek, zodat ze niet kunnen breken.

Neem de toesteldeur in elk geval af voor u ze uit elkaar neemt.

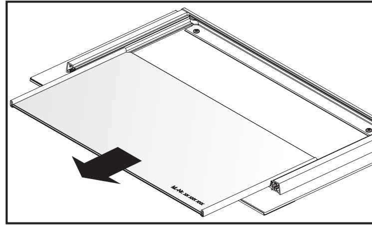
Plaats de deur op een zachte ondergrond (bijv. een vaatdoek) om krassen te vermijden. Leg de deur zo dat de greep over de rand van de tafel ligt. De glasplaat ligt dan plat op de ondergrond en zal tijdens het reinigen niet breken.



- Draai de torx-schroeven uit en trek de geleiders af.



■ Til de binnenste glasplaat iets op en trek de glasplaat uit.

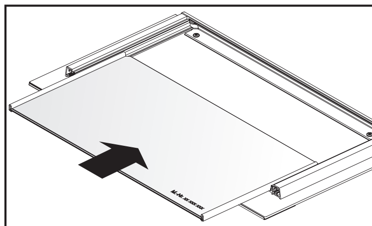


■ Til de middelste glasplaat iets op en trek de glasplaat uit.

Het is mogelijk dat de dichtingsprofielen hierbij loskomen. Deze profielen voorkomen dat de glasplaat in het frame verschuift.

■ Reinig de glasplaten en de andere onderdelen.

In elkaar zetten



■ Schuif de middelste glasplaat in. Het op de glasplaat gedrukte materiaalnummer moet zich in de rechterbenedenhoek bevinden en moet leesbaar zijn.

■ Plaats de zijdelingse dichtingen voor de binnenste glasplaat in de voorziene groeven.

- Plaats de binnenste glasplaat met de bedrukking naar beneden gericht. Schuif de glasplaat zo ver mogelijk in. Let erop dat de zijdelingse dichtingen niet wegglijden.

Zorg ervoor dat de dichting goed zit, opdat tijdens bereidingen geen damp in de deur zou kunnen binnendringen.

- Plaats de geleiders en schroef ze vast.

Monteren

- Plaats de deur terug op de houders.

Pas op dat de deur niet kantelt!

- Open de deur volledig.
- Draai de vergrendelingsbeugels tot tegen de aanslag in horizontale positie.

De vergrendelingsbeugels moeten na het reinigen altijd weer worden vergrendeld. De deur kan anders loskomen van de houders en beschadigd raken.

De meeste problemen die zich bij het dagelijkse gebruik kunnen voordoen, kunt u zelf oplossen. Doordat u dan geen beroep hoeft te doen op de dienst Herstellingen aan huis van Miele, bespaart u tijd en kosten!

Het onderstaande overzicht kan u helpen om de oorzaken van een probleem te vinden en problemen te verhelpen. Vergeet echter niet:

⚠ Herstellingen aan elektrische toestellen mogen alleen door vakmensen worden uitgevoerd. Door ondeskundig uitgevoerde herstellingen kunnen er niet te onderschatten risico's voor de gebruiker ontstaan.

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Het toestel kan niet worden ingeschakeld.	De zekering is gesprongen.	Schakel de zekering in (min. zekering: zie typeplaatje).
	Er kan sprake zijn van een technische storing.	Ontkoppel het toestel ca. 1 minuut van het elektriciteitsnet. Ga hiertoe als volgt te werk: – schakel de desbetreffende zekering uit of draai de desbetreffende smeltzekering volledig uit, of – schakel de aardlekschakelaar (verliesstroomschakelaar) uit. Schakel daarna alles weer in. Kunt u het toestel nog niet gebruiken, neem dan contact op met een elektricien of met de dienst Herstellingen aan huis van Miele.
De demo-functie is ingeschakeld en het toestel warmt niet op.		Deactiveer de demo-functie (zie rubriek "Instellingen" / "Handelaar").

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Na het uitschakelen van het toestel is nog een ventilatorgeluid te horen.	Het toestel is uitgerust met een ventilator die de wasem uit de ovenruimte naar buiten afvoert. De ventilator blijft nog even doordraaien nadat het toestel uitgeschakeld is.	De ventilator wordt na enige tijd automatisch uitgeschakeld.
Na het inschakelen, terwijl het toestel in werking is en na het uitschakelen is een (brommend) geluid te horen.	De pomp voert water aan of pompt water weg.	Dit geluid wijst niet op een storing of een defect. Het duidt erop dat er water wordt aangevoerd of weggepompt.
U bent verhuisd en het toestel schakelt sindsdien niet meer over van de opwarmfase naar de bereidingsfase.	Uw nieuwe woonplaats ligt minstens 300 meter hoger of lager dan uw oude woonplaats. Hierdoor is de kooktemperatuur van het water gewijzigd.	Voer het ontkalkingsprogramma uit (zie rubriek "Reiniging en onderhoud" / "Ontkalken") om de kooktemperatuur aan te passen.
Terwijl het toestel in werking is, komt er ongewoon veel stoom uit het toestel of ontsnapt er op andere plaatsen meer stoom dan gewoonlijk.	De deur is niet goed gesloten.	Sluit de deur.
	De deurdichting zit niet goed.	Druk de deurdichting weer aan tot ze overal gelijkmatig ingepast zit.
	De deurdichting is beschadigd (bijv. scheuren).	Vervang de deurdichting.
Het bedieningspaneel opent/sluit niet automatisch, hoe vaak u ook de sensortoets ⌸ aanraakt.	Er bevindt zich een voorwerp in de ruimte die het bedieningspaneel nodig heeft voor het openen en sluiten.	Verwijder het voorwerp.
	De antiklembeveiliging reageert zeer gevoelig. Daardoor kan het soms gebeuren dat het bedieningspaneel niet wordt geopend of gesloten.	Open/sluit het bedieningspaneel in dat geval manueel (zie einde van de rubriek). Als het probleem zich vaak voordoet, neemt u contact op met de Service After Sales van Miele.

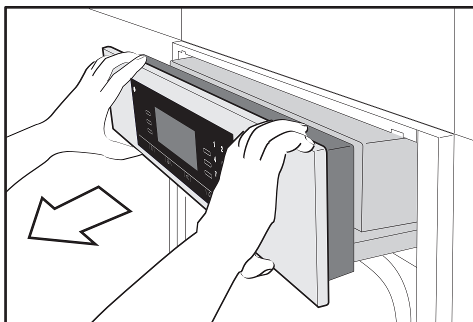
Probleem	Oorzaak	Oplossing
Er is een fluitend geluid te horen wanneer u de werking van het toestel verder zet.	Wanneer u de deur sluit, wordt de druk in evenwicht gebracht. Dit kan gepaard gaan met een fluitend geluid. Dit wijst niet op een defect.	Geen.
De ovenverlichting werkt niet.	De lamp is defect.	Neem contact op met de dienst Herstellingen aan huis van Miele als de lamp moet worden vervangen.
De functie "Starttijd" wordt niet weergegeven.	Bij "Menu bereiden" en "Onderhoud" is deze functie niet beschikbaar.	
	De temperatuur in de ovenruimte is te hoog (bijv. na afloop van een bereiding).	Laat de ovenruimte in dat geval afkoelen terwijl de deur geopend is.
De taart of het gebak is na de in het recept aangegeven tijd nog niet genoeg gebakken.	De ingestelde temperatuur komt niet overeen met de temperatuur in het recept.	
	U hebt de vetfilter in de achterwand niet verwijderd. Als deze vetfilter niet wordt verwijderd voor een bakproces, heeft het toestel meer tijd nodig om te bakken.	
	U hebt het recept gewijzigd. Als u bijvoorbeeld meer vloeistof of meer eieren toevoegt, heeft het toestel meer tijd nodig om te bakken.	
De taart of het gebak is niet gelijkmatig bruin.	U hebt een te hoge temperatuur ingesteld.	
	U hebt de vetfilter in de achterwand niet verwijderd.	
	U hebt op meer dan twee niveaus gebakken.	

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Op het display wordt een F in combinatie met een getal weergegeven.		
F 10:	De aanzuigslang in het waterreservoir – is niet juist geplaatst – staat niet rechtop	Pas de positie van de aanzuigslang aan:
F 44: **F 195:**	Communicatiefout	Schakel het toestel uit. Wacht enkele minuten en schakel het weer in. Als de foutmelding nog steeds wordt weergegeven op het display, neemt u contact op met de dienst Herstellingen aan huis van Miele.
F 55:	De maximale duur van een bereidingsfunctie werd overschreden en de veiligheidsuitschakeling heeft gewerkt.	Het toestel is meteen weer gebruiksklaar wanneer u het uit- en weer inschakelt.
F 94:	Geen watertoevoer: – de linkervlotter in het waterreservoir zit klem.	Zorg dat de vlotter niet meer klem zit. Als na het verhelpen van de oorzaak de foutmelding opnieuw wordt weergegeven, neemt u contact op met de dienst Herstellingen aan huis van Miele.

Probleem	Oorzaak	Oplossing
F 190:	Defect met de watertoevoerklep	Deze storing kan zich voordoen als het bedieningspaneel wordt geopend of gesloten terwijl er water wordt toegevoerd. Bevestig met "OK" en zet de werking van het toestel voort. Als de foutmelding opnieuw wordt weergegeven, neemt u contact op met de dienst Herstellingen aan huis van Miele.
F 196:	Er heeft zich een storing voorgedaan.	Schakel het toestel uit en weer in.
	De zeef in de bodem van de ovenruimte is niet juist geplaatst.	Schakel het toestel uit en plaats de zeef correct: Schakel vervolgens het toestel weer in.
		Als na het verhelpen van de oorzaak/oorzaken de foutmelding opnieuw wordt weergegeven, neemt u contact op met de dienst Herstellingen aan huis van Miele.
F .. **Andere foutmeldingen**	Technisch defect.	Schakel het toestel uit en neem contact op met de dienst Herstellingen aan huis van Miele.

Bedieningspaneel handmatig openen

- Open voorzichtig de toesteldeur.



- Neem het bedieningspaneel bovenaan en onderaan vast.
- Trek het bedieningspaneel eerst naar voren toe.
- Druk het bedieningspaneel voorzichtig omhoog.

Bedieningspaneel handmatig sluiten

- Neem het bedieningspaneel bovenaan en onderaan vast.



- Druk het bedieningspaneel voorzichtig omlaag.
- Schuif het bedieningspaneel naar binnen.

Miele biedt een uitgebreid gamma van Miele-toebehoren die geschikt zijn voor uw toestellen. Denk hierbij bijvoorbeeld aan reinigings- en onderhoudsproducten.

U kunt deze producten zeer gemakkelijk bestellen in de Miele Online Shop:

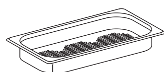


U kunt deze producten ook verkrijgen via de Service After Sales van Miele (zie omslag) of bij uw Miele-handelaar.

Stoomovenpannen

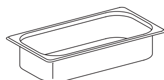
Er is een brede waaier van stoomovenpannen van verschillende groottes, met of zonder gaatjes.
De stoomovenpannen van **325 mm** breed kunnen niet rechtstreeks in de steunroosters worden ingeschoven. U hebt het draagrooster nodig om zo'n stoomovenpan te kunnen ophangen in de steunroosters.

DGGL 1



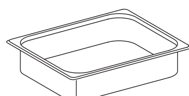
Stoomovenpan met gaatjes
Inhoud: 1,5 l / Nuttige inhoud: 0,9 l
325 x 175 x 40 mm (B x D x H)

DGG 2



Stoomovenpan zonder gaatjes
Inhoud: 2,5 l / Nuttige inhoud: 2,0 l
325 x 175 x 65 mm (B x D x H)

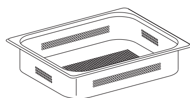
DGG 3



Stoomovenpan zonder gaatjes
Inhoud: 4,0 l / Nuttige inhoud: 3,1 l
325 x 265 x 65 mm (B x D x H)

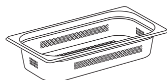
Mits toeslag verkrijgbaar toebehoren

DGGL 4



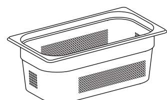
Stoomovenpan met gaatjes
Inhoud: 4,0 l / Nuttige inhoud: 3,1 l
325 x 265 x 65 mm (B x D x H)

DGGL 5



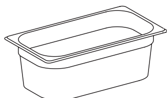
Stoomovenpan met gaatjes
Inhoud: 2,5 l / Nuttige inhoud: 2,0 l
325 x 175 x 65 mm (B x D x H)

DGGL 6



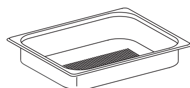
Stoomovenpan met gaatjes
Inhoud: 4,0 l / Nuttige inhoud: 2,8 l
325 x 175 x 100 mm (B x D x H)

DGG 7



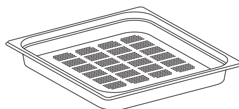
Stoomovenpan zonder gaatjes
Inhoud: 4,0 l / Nuttige inhoud: 2,8 l
325 x 175 x 100 mm (B x D x H)

DGGL 8



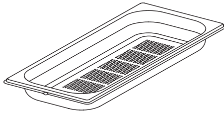
Stoomovenpan met gaatjes
Inhoud: 2,0 l / Nuttige inhoud: 1,7 l
325 x 265 x 40 mm (B x D x H)

DGGL 12



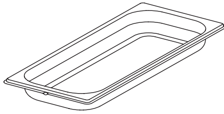
Stoomovenpan met gaatjes (meegeleverd toebehoren)
Inhoud: 5,4 l / Nuttige inhoud: 3,3 l
450 x 390 x 40 mm (B x D x H)

DGGL 20



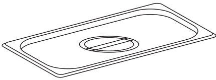
Stoomovenpan met gaatjes (meegeleverd toebehoren)
Inhoud: 2,4 l / Nuttige inhoud: 1,8 l
450 x 190 x 40 mm (B x D x H)

DGG 20



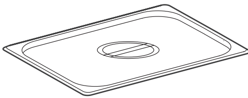
Stoomovenpan zonder gaatjes (meegeleverd toebehoren)
Inhoud: 2,4 l / Nuttige inhoud: 1,8 l
450 x 190 x 40 mm (B x D x H)

DGD 1/3



Deksel voor stoomovenpan 325 x 175 mm

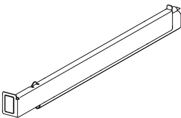
DGD 1/2



Deksel voor stoomovenpan 325 x 265 mm

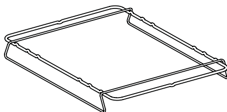
Overig

Uitschuifbare FlexiClip-rails



De uitschuifbare FlexiClip-rails (ook wel FlexiClip-bakgeleiders genoemd) kunnen op elk inschuifniveau worden bevestigd en kunnen volledig uit de ovenruimte worden getrokken.

Draagrooster

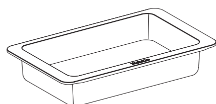


Veredeld met PerfectClean, voor het ophangen van een stoomovenpan van 325 mm breed
- wordt tussen de steunen van een inschuifniveau in de steunroosters geschoven -

Mits toeslag verkrijgbaar toebehoren

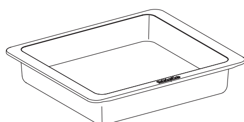
Gourmet-braadpan

Braadpan van gegoten aluminium met antiaanbaklaag en roestvrijstalen deksel. Deze kan rechtstreeks in de steunroosters worden geschoven. Ze is ook geschikt voor de braadzone van een kookvlak van glaskeramiek. Niet geschikt voor inductie- en gaskookvlakken!



HUB 5000-M

Diepte 22 cm, maximale inhoud ca. 5,0 kg

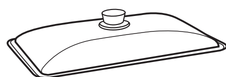


HUB 5000-XL

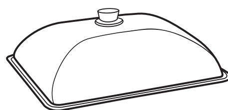
Diepte 35 cm, maximale inhoud ca. 8,0 kg
De pan kan niet met het deksel erop in het toestel worden geplaatst!

Deksel voor de gourmet-braadpan

Roestvrijstalen deksel voor de gourmet-braadpan

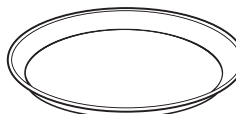


HBD 60-22
past op HUB 5000-M



HBD 60-35
past op HUB 5000-XL

Pizzavorm



Om pizza's, platte taarten uit gist- of roerdeeg, gebakjes en taartjes, gegratineerde desserts of vla's te bereiden, of om diepgevroren taart of pizza op te bakken.

Miele@home-systeem

Meer informatie vindt u in de rubriek "Miele@home" of op onze website www.miele.be.

Reinigings- en onderhoudsmiddelen

Ontkalkingstabletten
6 stuks



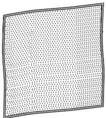
Om het toestel te ontkalken

Reinigingsmiddel voor glaskeramiek en roestvrij staal
250 ml



Om verkleuringen op de stoomovenpannen te verwijderen

Microvezeldoek



Om vingerafdrukken en normaal vuil te verwijderen

Opmerking over de elektrische aansluiting

 Raadpleeg de montageaanwijzingen!

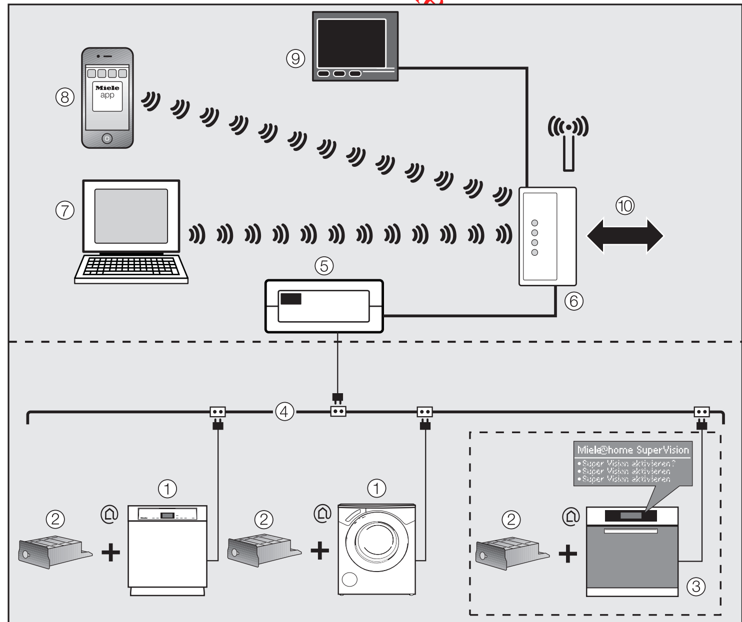
Het toestel is met een ca. 1,5 m lange aansluitkabel en stekker aansluitklaar uitgerust.
De oven moet worden aangesloten op een geaard stopcontact dat volgens de voorschriften is geïnstalleerd.

Aansluitgegevens

Aansluiting via stekker op 230 V wisselstroom (50 Hz, zekering 16 A)

Energie-efficiëntieklasse

Voor het toestel werd overeenkomstig EN 50304 de energie-efficiëntieklasse **A** vastgesteld. Dit is gebaseerd op de meetgegevens bij de functie "Speciaal gebak".



① Huishoudtoestellen met communicatiemogelijkheden

② Communicatiemodule

③ SuperVision-huishoudtoestel

④ Elektriciteitsnet

⑤ Miele@home-gateway

⑥ (WiFi-)router

Mogelijke aansluitingen

⑦ Pc, laptop

⑧ iPod* of iPhone*

⑨ Koppeling met het display van een domoticasysteem

⑩ Mogelijke internetaansluiting

* iPod en iPhone zijn gedeponeerde handelsmerken van Apple Inc.

Dit huishoudtoestel ① beschikt over communicatiemogelijkheden en kan via een mits toeslag verkrijgbare communicatiemodule ② worden aangesloten op het Miele@home-systeem.

In het Miele@home-systeem sturen de huishoudtoestellen met communicatiemogelijkheden via het elektriciteitsnet ④ informatie over hun status en instructies voor het programmaverloop naar een displaytoestel ③.

Informatie weergeven, huishoudtoestellen vanop afstand bedienen

– SuperVision-huishoudtoestel ③
  Op het display van sommige huishoudtoestellen met communicatiemogelijkheden kan de status van de andere huishoudtoestellen worden weergegeven.

– Mobiele toestellen ⑦/⑧
  Vanop een pc, laptop of een iPod*/iPhone* kan binnen het WiFi-thuisnetwerk ⑥ informatie over de status van de huishoudtoestellen worden bekeken en kunnen bepaalde bedieningsinstructies worden gegeven.

– Thuisnetwerk ⑨
  De Miele@home-systeemoplossing maakt het mogelijk om slim te wonen. Via de Miele@home-gateway ⑤ kunnen de huishoudtoestellen met communicatiemogelijkheden worden geïntegreerd in andere domoticasystemen.

* iPod en iPhone zijn gedeponeerde handelsmerken van Apple Inc.

Smart grid / SmartStart

Huishoudtoestellen met smart grid-ondersteuning voor intelligent energiegebruik kunnen automatisch op een tijdstip worden gestart wanneer de stroom het goedkoopst is. In de Miele@home-gateway ⑤ kunnen daartoe stroomprijzen worden opgeslagen.
Het huishoudtoestel wordt dan door de Miele@home-gateway automatisch gestart op het juiste tijdstip.

Vereist mits toeslag verkrijgbaar toebehoren

- Communicatiemodule XKM 2000
- Miele@home-gateway

Bij het toebehoren worden afzonderlijke installatiehandleidingen en gebruiksaanwijzingen meegeleverd.

Meer informatie

Meer informatie over Miele@home, SuperVision en toekomstige mogelijkheden vindt u op de website van Miele en in de gebruiksaanwijzingen van de afzonderlijke Miele@home-componenten, zoals de Miele@home-gateway.

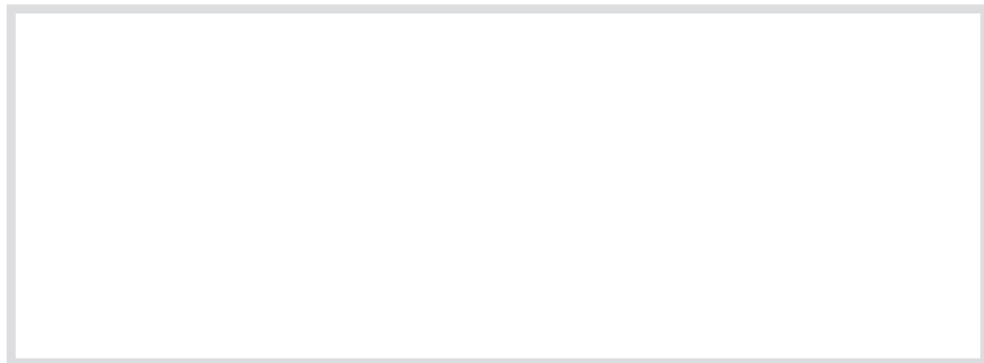
Technische Dienst van Miele, typeplaatje

Neem bij storingen die u zelf niet kunt oplossen contact op met:

- de Miele-vakhandel of
- de Technische Dienst van Miele

Het telefoonnummer van de Technische Dienst van Miele vindt u op de achterzijde van deze gebruiksaanwijzing.

Wanneer u een beroep doet op de Technische Dienst, geef dan altijd het toesteltype en -nummer op. Beide gegevens vindt u op het typeplaatje.

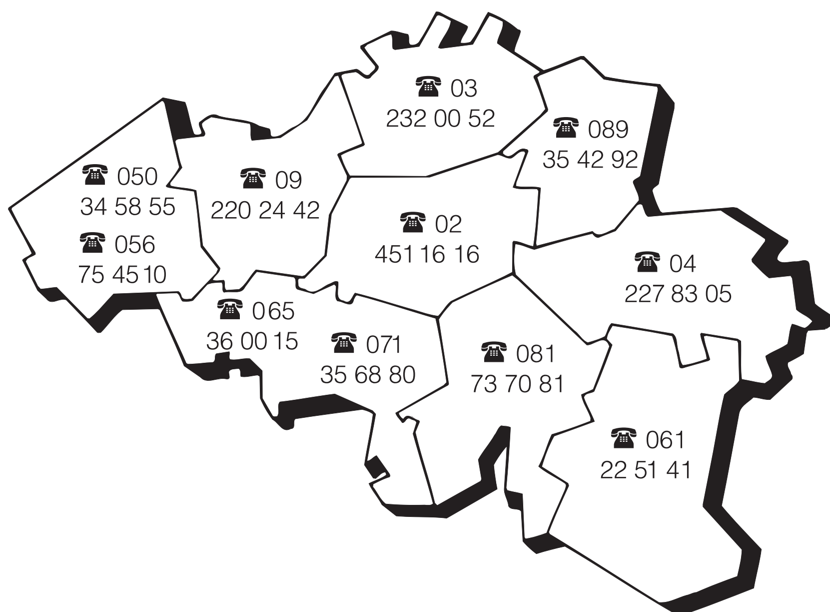


Kleef hier het bijgeleverde typeplaatje. Let erop dat de typebenaming overeenstemt met de gegevens op de voorpagina van deze gebruiksaanwijzing.

Miele

N.V. Miele België
Z.5 Mollem 480
Hof te Bollebeeklaan 9 –1730 Mollem

Herstellingen bij u thuis
Bij storingen staan verschillende Miele-technici voor u klaar in uw onmiddellijke omgeving.
Kies dus het telefoonnummer van uw streek.



Dienst "Onderdelen en Toebehoren": (02) 451.16.00
Voor nadere inlichtingen: dienst "Consumentenbelangen": (02) 451.16.80
Fax: (02) 451.14.14
Internet: http://www.miele.be

Duitsland - Miele & Cie. KG, Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh

Wijzigingen voorbehouden / 1012

M.-Nr. 09 150 070 / 01

CE